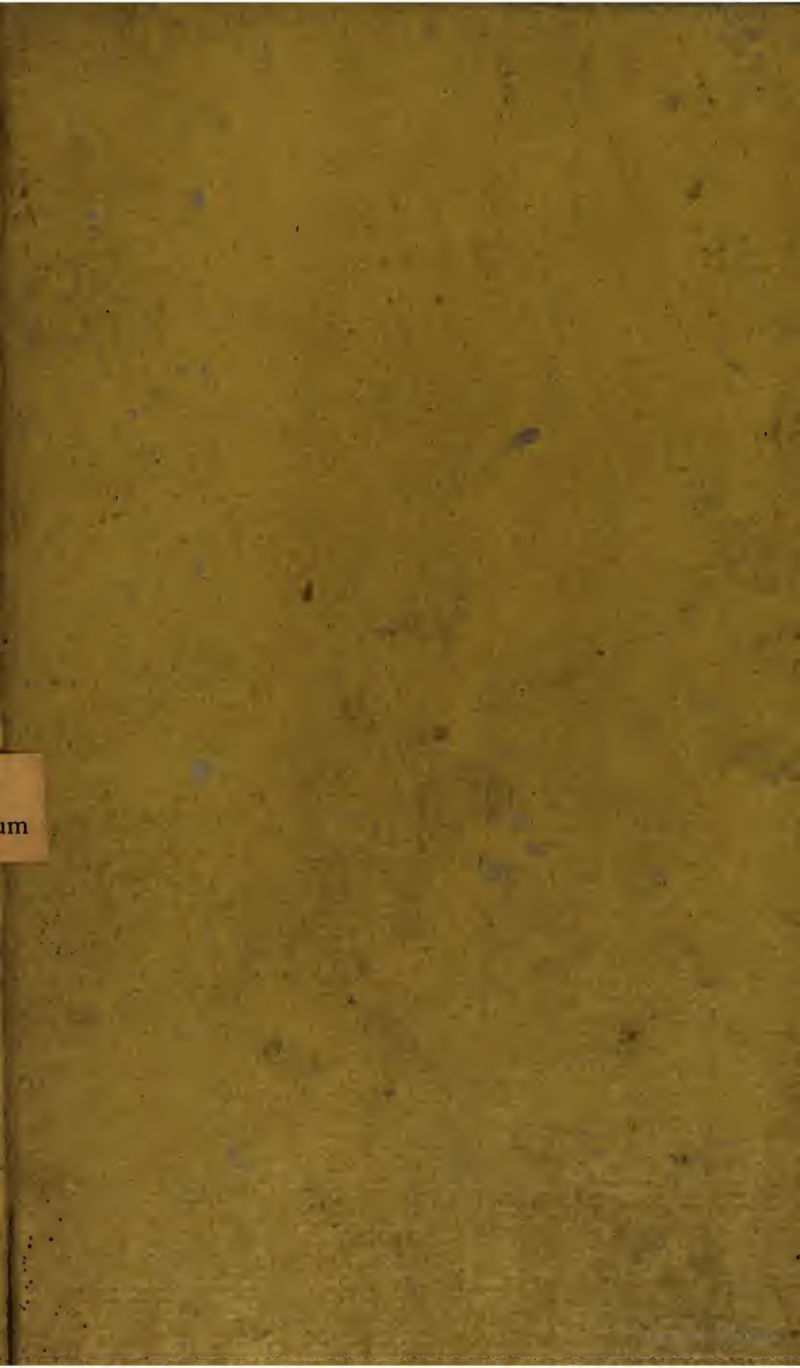

um


2044 107 254 815


HARVARD
UNIVERSITY
ARNOLD
ARBORETUM
PRESENTED ~ BY ~
CHARLES ~ SPRAGUE ~ SARGENT
1892



Der Kaffe

und seine

Stellvertreter.

von

Karl Arnold Kortum.

Der Arznei Docktor und Bergarzt zu Bochum.

Braucht was die Kunst erfand und die Natur uns gab.

v. Haller.

Leipzig, 1809.

Bei Heinrich Büschler in Elberfeld gedruckt.

Meinem

brüderlichen Freunde

dem Herrn

D. Joh. Chr. Fr. Bährens

in Schwerte,

weihe ich,

zum Beweise meiner unbegränzten

Hochachtung und Liebe,

diese Schrift.

Der Verfasser.



Vorrede.

Eine Schrift über den Kaffe und dessen Stellvertretern, wird man nicht für überflüssig halten, da besonders in unsern Tagen der Kaffe ein so interessanter Artickel ist. Daß sie Beifall finden werde, hoffe ich; denn sie enthält in gedrängter Kürze eine Geschichte des Kaffees in naturhistorischer, ökonomischer und ärztlicher Hinsicht, handelt auch vorzüglich von den Stellvertretern des theuern Kaffetranks und macht verschiedene neue bekannt, deren Güte erprobt ist.

Besser wäre es freilich, das Kaffetrinken ganz abzuschaffen; allein dieses zu bewürken, ist bisher nicht einmal durch höhere Verbote und starke Auflagen auf dieses fremde Produckt, möglich gewesen, wie viel weniger wird also alles Deklamiren der Aerzte und Politiker dagegen helfen. Dieses ist bekanntlich genug versucht; oft genug ist es bewiesen, daß der Kaffe ungesund und nachtheilig für den Kör-

per und Geldbeutel sey, man trinkt ihn aber vor wie nach. Das würksamste Mittel zur Abschaffung desselben, bleibt vor der Hand die Erfindung guter Surrogaten. Ein einmal durch Gewohnheit nothwendig gewordenes Uebel muß man wenigstens, so viel als möglich ist, zu vermindern suchen, wenn man es nicht ganz heben kann; dazu beizutragen ist Pflicht. Der Arzt welcher nicht vermag eine Krankheit von Grund aus zu heilen, braucht wenigstens doch Palliativkuren. Was die Kaffesurrogate betrifft, welche man bisher theils öffentlich bekannt gemacht hat, theils als Arkana verkauft, so mögen solche zum Theil unschuldig seyn, sie sind es aber gewiß nicht alle. Eine Belehrung darüber muß also willkommen seyn und dieses war bei Verfertigung dieser Schrift mein vorzüglichster Zweck.

Bochum 1808.

K. A. Kortum.

Der
Kaffe und seine Stellvertreter.

§ 1.

Das natürlichste und älteste Getränk, alt wie die Schöpfung, allen Geschöpfen von der Pflanze an bis zum Menschen zur Befeuchtung und Tränkung unentbehrlich, ist das Wasser. Es ist deswegen so häufig und fast überall wo Menschen oder Thiere wohnen vorhanden, und es bleibt gewiß, daß die allerersten Menschen dasselbe aus Instinkt zur Stillung ihres Durstes, Verhütung der Austrokung der festen Theile des Körpers und zur Ersetzung der verlornen Feuchtigkeiten gewählt haben, weil sie kein anderes kannten ihr Bedürfniß zu befriedigen. Bald wurde auch, bei Organisirung der Viehzucht, die Milch der Thiere dazu gewählt, um destomehr, da dieselbe neben ihrer befeuchtenden oder durststillenden Eigenschaft, zugleich eine nährende und sättigende Kraft hat. Sie war lange das einzige Ehrengetränk welches man den Gästen anbot und anbieten konnte. Abraham bewirthete die bei Ihm einkehrenden hohen Fremden mit Kalbfleisch, Kuchen,

Butter und Milch *) und viele wilde und halbwilde Nationen und Nomaden, welche größtentheils von der Viehzucht leben, so wie die Landleute in gesitteten Ländern, welche keine andere Nahrungsquellen als den Ackerbau und die Viehzucht haben, gebrauchen die Milch zum erquickenden Getränk.

§ 2.

Außer diesen beiden natürlichen Getränken, Wasser und Milch, bediente man sich in der Folge auch der ausgepreßten Säfte der Früchten, zur Stillung des Durstes. Wahrscheinlich hat man schon lange vor der Sündfluth, diese Säfte und ihre durststillende Eigenschaft gekannt und benutzt. Der Saft der Trauben eignete sich dazu besonders, da derselbe in dieser Frucht so häufig vorhanden ist. Noah aber macht, wie man ans der Geschichte weiß, die erste Erfahrung, daß der Traubensaft wenn er in Gährung übergegangen ist, eine berauschende Kraft habe **), daß man auch andere süße Säfte mit Wasser verdünnt, zum Wohlgeschmack als Getränk bereitete, ist leicht zu denken. Besonders dient hierzn der Honig, aus welchem mit Wasser verdünnt durch Gährung der Meth entstand.

§ 3.

Gewiß ist es auch, daß man nach und nach, durch Aufgüsse und Abkochung nahrhafter Speisen,

*) 1. Mos. 18, 8.

**) 1. Mos. 9., 20. 21.

sich manches Getränk bereitet habe. Besonders brauchte man dazu das Getreide und die mehlartigen Substanzen. Dieses gab zur Erfindung des Biers Gelegenheit, welches sicherlich anfangs nur bloß ein wässerrichtes schleimichtes Dekockt von Körnern gewesen ist, bald aber durch die Gährung geistig gemacht wurde, und so nicht allein zur Stillung des Durstes, sondern auch zum Wohlgeschmack diente. Schon Herodot und Theophrast nennen das Bier einen Wein aus Gersten. Ganze Nationen bedienten sich desselben, besonders die alten Deutschen und Gallier; wie Tacitus *) und Cäsar **) versichern. Die Deutschen kannten den Wein nur wenig, sondern tranken bei ihren öftern Schmausen blos Bier oder höchstens Meth. Dieses Getränk war bei ihnen in einem solchen Werthe, daß nach ihrer Dichtung ***), selbst ihre Asen oder Untergötter und Helden in Valhalla, weiter nichts als dieses tranken, den einzigen Obergott Odin ausgenommen, als welchem Wein kredenzt wurde.

§ 4.

Es ist der Erfahrung gemäß, daß kaltes Getränk den Durst besser als warmes stille. Denn Durst entsteht nicht bloß und allein aus Trockenheit

*) De Moribus Germanorum.
**) De Bello Gallico L. II et L. IV.
***) Edda Mytholog: 34.

oder Mangel an natürlicher Feuchtigkeit, oder auch wegen reizender salzichten oder fäulichten Schärfe, welche einer Milderung oder Abspülung bedarf; sondern zum Theil auch aus vermehrter Wärme des Körpers, welche durch einen kühlenden Trunk bald vermindert wird. Deswegen ist es gewiß, daß man ursprünglich nur kalte Gedränke für den Durst, warme Gedränke aber blos im gewissen Fällen, z. B. bei kalter Beschaffenheit der äußern Luft, oder krankhafter Kälte des Körpers, gleichsam als eine erwärmende Arznei, gewählt habe. So wie also kalte Gedränke die natürlichsten sind, so sind solche auch die gesundesten.

§ 5.

Die Getränke welche man durch Aufguß oder Abkochung der Mehlfrüchte mit Wasser bereitete, waren sicherlich anfangs ohne alle weitere Präparatur; folglich war das erste Bier nur ein simpeler Trank von frischer Gerste oder andern Getreide, bis man nachher das Korn vor der Abkochung erst in einer Art von Gährung brachte und daraus das sogenannte Malz machte, wodurch die Abkochung selbst kräftiger wurde. Eben so kam man auf den Gedanken das Getreide zu rösten, und seine wässerichten Theile durch die Feuerhitze größtentheils zu verjagen; nicht allein um dasselbe besser zu konserviren, sondern auch den aus den Mehlfrüchten bereiteten Speisen und Getränken einen andern Ge-

schmack zu geben. Einige wilde Völker pflegen auf ihren, oft weiten Reisen, einen Beutel mit gedörretem Mehl mit sich zu führen, und einen Löffel voll davon mit Wasser genommen, dient ihnen manchmal auf einen ganzen Tag zur Sättigung und Nahrung.

§. 6.

Das Rösten des Getreides ist schon eine sehr alte Gewohnheit, besonders in den Morgenländern. Die kluge Abigail brachte um den gegen ihren groben Mann aufgebrachten David, weil jener ihm die verlangten Lebensmittel abschlug, zu besänftigen, demselben nebst andern Proviant, auch fünf Scheffel Mehl. *) Im Grundtext steht das Wort Kali, welches von Kalah, dörren oder rösten abstammt, folglich geröstetes Mehl bedeutet. Man vergleiche damit andre Schriftstellen wo das Wort Kali vorkommt, und eine geröstete Kornfrucht ausdrückt, welche Luther und Piscator Sangen, Tremellius und Junius aber in der lateinischen Bibel ausdrücklich Aristas tostas benennen. **)

§. 7.

Wahrscheinlich war das geröstete Getreide der Alten mehr zur Bereitung eines nahrhaften Ge-

*) 1. Samuel 25, 18.

**) 3. Mos. 2, 14. 3. Mos. 23, 14. Jos. 5, 11. Ruth. 2, 14. 1. Sam. 17, 17.

tränks als zur Speise bestimmt. Wenigstens ist zu vermuthen, daß man die davon verfertigte Nahrung, in flüssiger Gestalt oder als Suppe genossen habe, wie wir etwa unsere Grütze oder geschälte Gerste genießen. Einige Gelehrte haben sogar geglaubt, es sey diese geröstete Frucht, oder das Kali der Hebräer, der wirkliche Kaffe gewesen, folglich wäre der Kaffe ein uraltes Getränk. Viele Umstände widersprechen aber diesem Glauben; denn obgleich der rechte Kaffetrank eine Art von gerösteter Mehlsuppe ist, welche, ob zwar nicht mit Löffeln gegessen, dennoch geschlürft wird, so ist doch darum nicht jede braune Mehlsuppe wahrer Kaffe. Daß indessen die Syrer in den ältesten Zeiten schon einen Trank aus gerösteter oder braungebrannter Gerste häufig in Gebrauch gehabt haben, welchen sie Polenta nannten, versichert Plinius, welcher auch diesem Tranke eine zusammenziehende und magenstärkende Kraft zuschreibt und ihn besonders gegen den Durchlauf rühmt. Hippokrates, Celsus und andere alte Aerzte empfahlen die Polenta oft, nicht allein als ein diätetisches, sondern auch als ein medicinisches Mittel, vorzüglich beim gallichten Erbrechen und Durchlauf. Die griechischen und römischen Aerzte setzten diesem Tranke, nach dem Berichte des gedachten Plinius, zuweilen Leinsamen, Koriander und Salz zu; und Paulus Aegineta, ein Arzt aus dem vierten Jahrhundert, rieth die Polenta mit

Wein vermischt für den Durst an. So wie die Griechen überhaupt viele Gebräuche und Künste von den morgenländischen Völkern annahmen, so scheint es auch daß sie den Gebrauch des gerösteten Mehls von den Syrern und Juden gelernt haben, so wie nachher solcher von den Griechen zu den Römern überging. Uebrigens muß ich wegen des vermeinten Altertums des Kaffees noch bemerken, daß einige Gelehrte, besonders Petrus della Valle, in seiner Reisebeschreibung, haben behaupten wollen, daß schon Homer denselben unter dem Namen Nepenthes, als ein Mittel benannt habe, womit Helena sich die Schwermuth vertrieb, und welches sie aus Egypten holen ließ; indessen bleibt es wahrscheinlicher daß dieses Nepenthes nicht der Kaffe, sondern das Opium gewesen sey.

§. 8.

Die Araber welche als nahe Nachbaren der Syrer, den Gebrauch des gerösteten Mehls kannten, nahmen späterhin statt des Getreides, welches in ihrem trokenen Lande nur sparsam gezogen wurde, hierzu die Kaffefrucht. Denn diese wuchs bei ihnen wild, und war sonst zu nichts als höchstens zum Viehfutter nutzbar; sie versuchten sie also zum Rösten und damit das Mehl zu ersetzen. Die eigentliche Zeit in welcher diese Erfindung fällt, läßt sich nicht mit Gewißheit bestimmen. Im neunten Jahrhundert sollen schon einige arabische Aerzte, z. B.

Rhases und Avicenna, den Kaffebaum unter dem Namen Buncum oder Buncus beschrieben haben; indessen ist es gewiß, daß sie unter dieser Benennung ein anders Gewächs verstanden haben. So gar alt kann das wahre Kaffegetränk der Araber nicht wohl seyn, denn Mahomet welcher alle berauschende Getränke verbot, erwähnt des Kaffees im Koran nicht; auch aus den Zeiten der Kreuzzüge geschieht von ihm keine Meldung; und die ältesten Beschreiber ihrer Reisen im Orient, erwähnen davon ebenfalls nichts, z. B. Marcus Paulus welcher um das Ende des dreizehnten Jahrhunderts lebte; Ludov. Bassano, im Jahre 1545; Ant. Menavinus, im Jahre 1548, und andere mehr. Andere wollen jedoch behaupten, daß der Kaffetrank schon im Jahr 1517 bei den Türken bekannt geworden sey, und zwar bei Gelegenheit eines Krieges, welchen der damalige Sultan Helim mit den Egiptern führte. Gewiß ist es, daß Prosper Alpinus, als er um das Jahr 1580 Egypten bereisete, daselbst den Kaffe schon eingeführt fand, wie seine Schriften *) beweisen. Nicht lange nach ihm durchreisete Joh. Veslingius ebenfalls dieses Land und hielt sich daselbst lange auf, gab auch nachher eine Schrift von den egyptischen Pflanzen heraus.

*) De Medicina Aegyptiorum und de Plantis exoticis.

Er und der vorhergenannte Prosper Alpion sind die ersten Europäer welche vom Kaffe geschrieben haben.

Ein arabischer Schriftsteller des eilften Jahrhunderts Namens Hariri, führt einen genannt Aba Zeidas an, welcher ein Gelübde gethan, nicht allein keinen Wein zu trinken, sondern sich auch des Kahweh und sogar dessen Geruchs zu enthalten. Es ist aber nicht gewiß, ob solches der rechte Kaffe gewesen sey. Denn nach Herbelots Versicherung in seiner orientalischen Bibliothek, bedeutet das Wort Kahweh ohnehin ein jegliches Getränk, und es soll in Arabien noch ein Getränk im Gebrauch seyn, welches sie aus uns unbekannten Körnern bereiten, den Kopf einnimmt und stark berauschet, auch deßwegen von den Gesetzlehrern verboten ist; sie nennen dasselbe Casuat al Catiat oder Caftah.

§. 9.

Ob der Zufall oder eigenes Nachdenken die Araber zuerst auf den Gebrauch und Nutzen des Kaffees geführt habe, läßt sich nicht bestimmt sagen. Indessen erzählt ein gewisser Schriftsteller, Faustus Nairo*), ein Maronit, daß ein Ziegenhirte welcher in einem syrischen Kloster diente, bemerkt hätte, daß seine Ziegen von dem Genusse eines in

*) Discursus de Saluberrima potione Cahue. 1671.

der dasigen Gegend wachsenden Laubgewächses, außerordentlich munter würden und die ganze Nacht hindurch herumsprängen. Er soll diese Beobachtung dem Scheick oder Vorsteher des Klosters, Namens Siadeli, erzählt haben, welcher hierauf die Sache untersucht und an seiner eigenen Person es wahr befunden hätte, daß dieses Gewächs eine den Schlaf vertreibende Kraft habe. Es sey dieses Gewächs kein anders als die Kaffestaude gewesen, deren Früchte er gekocht und genossen. Er habe auch solches Getränk in seinem Konvent eingeführt, damit die Mönche zum Beten wachsam blieben. Obgleich einige diese Erzählung für eine Fabel halten, so kann sie doch wahr seyn; weil nach dem Berichte des Aristoteles, Plinius und anderer alten Schriftsteller, die Menschen manche Würkung der Kräuter von den Thieren erlernt haben.

§. 10.

Die Araber lieben das Kaffegetränk außerordentlich. Der oben angeführte Vesling traf schon mehr als 1000 öffentliche Kaffehäuser in Cairo an. Die Türken nahmen dasselbe von ihnen auf; denn da Mahomet im Koran den Wein ausdrücklich verboten hatte, so mußte der Kaffe zum Theil dessen Stelle ersetzen, weil er als ein berauschendes Mittel von ihnen angesehen wurde. Wegen seines Mißbrauchs wurde er erst in Mekka und nachher in Konstantinopel verboten. Dieses Verbot ist auch mehr-

mals auf Anstiften bigotter Geistlichen wiederholt worden; so wie aber verbotene Dinge gemeinlich am meisten gesucht werden, so kehrten sich die Muselmänner auch an das Verbot nicht; sondern sie trinken den Kaffe noch bis auf den heutigen Tag, ja er ist ihnen fast unentbehrlich. Hierzu kommt noch daß der Mufti Gemaledin Mahomed, ihn, weil er wachsam und zu geistlichen Verrichtungen geschickt mache, erlaubte; auch Abdalcader Ben Mahomed mit dem Zunamen Al Ansari, ein Buch vom Kaffe schrieb, worin er das Trinken desselben, nach Gründen des Glaubens als unsündlich erwieß. *)

In Europa wurde der Gebrauch des Kaffees erst im Jahr 1669 genau bekannt, und zwar bei Gelegenheit als der türkische Kaiser Mahomet der Vierte einen Abgesandten, Namens Solyman Aga nach Paris schickte, welcher eine Menge von Kaffe zu seinen Bedürfnissen mitbrachte, denselben mit seinen Leuten trank, und auch andere damit in Paris bewirthete. Jedoch hatten auch schon früher reisende asiatische Kaufleute den Europäern den Kaffe kennen gelehrt. Ums Jahr 1650 soll man ihn schon nach Marseille gebracht haben, von da er nach England kam. **) Gewiß ist es, daß die Franzosen in Paris und die Engländer in London, die ersten

*) S. Herbelot Bibliotheca orientalis.

**) Joh. Houghtons Memoire in den Transact. philosophic.

Kaffehäuser angelegt haben; hierauf folgten die Holländer, so wie nachher die übrigen Bewohner Europens.

§. 11.

Obgleich die Araber nach Niebuhrs *) Versicherung, gegen ihn behauptet haben, daß sie den Kaffebaum ursprünglich aus Abyssinien hätten; so ist doch das eigentliche Vaterland desselben, das sogenannte glückliche Arabien oder das Königreich Yemen und zwar besonders die Gegend von Mocca oder Mocha, einer Stadt in der Provinz Tachame, welche wegen ihres starken Handels bekannt ist. Hier wachsen diese Bäume wild; seitdem man aber den Nutzen ihrer Frucht besser kennen lernte, hat man sie fleissiger kultivirt und es befinden sich große mit Kaffebäume besetzte Felder oder Plantagen daselbst. Der von dorther kommende Kaffe hat den Namen des Levantischen und ist der Beste, besonders nach Niebuhrs Versicherung, derjenige welcher in den Landschaften Kusma und Dsiebi gezogen wird. Die Holländer brachten das Kaffegewächs aus Mocha nach Batavia, besonders ließ nach Boerhavens Bericht **), ein amsterdamscher Bürgermeister, Namens Nicolaus Witson oder Witsen im Jahre 1690, durch ei-

*) S. dessen Reisebeschreibung.

**) Judex alter Plantarum. Tom. II.

men van Hoorn frische Früchte aus Arabien kommen und in Java, bei Batavia pflanzen und nun befinden sich seit 1723 daselbst viele Plantagen. Die Früchte haben den Namen des Javanischen Kaffes. Im Jahr 1719 fing man schon in Ostindien und 1726 auf der Insel Bourbon an, Kaffe zu pflanzen, ein französischer Schifskapitain Namens Labossiere brachte ihn zuerst dahin. Nach Surinam brachte die Kaffefrucht ein deutscher Namens Hansbach andere sagen es sey solches 1718 vom Grafen Nael geschehen, und de la Mothe Aigron pflanzte sie 1722 auf Cajenne. Ein Paar Jahre früher wurde die erste Kaffepflanze durch einen Namens Clieux nach Martinique gebracht. Nunmehr ist der Kaffe in allen diesen fremden Ländern fast ein heimisch; obgleich nicht überall von gleicher Güte. Nach Europa wurde die Kaffepflanze im Jahr 1710 aus Java gebracht und im amsterdamschen botanischen Garten gezogen, aus welchem der obengenannte Witson das erste Kaffebäumchen, als ein Geschenk dem Könige von Frankreich sandte, davon kamen dann neue Bäume in den Kräutergarten zu Paris. Nach und nach wurde der Kaffebaum so wenig selten, daß man ihn nun fast überall in Deutschland in den Kunst, oder Kräutergärten antrift und zieht. Unser Klima ist den Kaffebäumen jedoch nicht sehr günstig und sie werden selten über 8 Ehlen hoch. Sie erfordern war-

men Schatten und viel Feuchtigkeit, geben aber übrigens bei uns zu jeder Jahrszeit, eben sowohl als in andern Ländern, reife Früchte.

§. 12.

Der Name des Kaffebaums ist bei den Arabern Ban, Bon oder Bun. Unter diesem Namen führt ihn der obenbenannte Prosper Alpin an. Von dieser arabischen Benennung stammt das Wort Kaffebohne her, nicht aber als ob die Frucht eine Bohnenart wäre, denn damit hat sie nicht die mindeste Aehnlichkeit. Den von der Bunfrucht bereiteten Trank heißen die Araber und Türken Cahuat, Cahouah, Chacva, Coava, Cahoueh oder Cahve, daher der bei uns gebräuchliche Name Kaffe oder Koffe entstanden ist. In der Russischen Sprache heißt er Kof; in der Pohlnischen Kawa; in der Spanischen El Cafe; in der Portugiesischen Caffeiro, in der Böhmischen Kafe, in der Italiänischen Il Caffé; in der Dänischen Kaffetraet; in der Schwedischen Kaffetraed; in der Englischen The Coffetree; in der Holländischen Coffy. Das arabische Wort Cahoueh oder Cahve bedeutet in der Grundsprache Stärke oder Kraft; denn die Morgenländer glauben, daß der Kaffe die Kräfte vermehre. Es ist auch möglich, daß jenes Wort von Kahai abstamme, als welches in der arabischen Sprache so viel bedeutet, als: er hat die Lust zum Essen weggenommen; denn der

Kaffe stillet würklich den Hunger. Die Araber geben dem aus den Kaffekernen verfertigten Kaffe, zum Unterschied von dem Kaffe aus den ganzen Früchten den Zunamen Cahuat al Bunniat.*)

§. 13.

Der Kaffebaum wird von dem großen Naturforscher Linné, unter die Klasse der sogenannten Pentandrien Monogynien gerechnet, und er gibt ihm den Namen Coffea floribus quiuquefidis dispermis; zum Unterschied von einem andern Kaffebaume, welchen Er Coffea floribus quadrifidis Baccis monospermis nennt und der in Westindien einheimisch, aber von dem rechten Kaffebaume, welcher erst aus Arabien dahin gebracht wurde, sehr verschieden ist **). Er heißt auch Coffea arabica. Jussieu, welcher 1713 die erste gute Beschreibung des Kaffebaums gegeben hat, ingleichen Commelinus, Boerhave und andre Botanicker, nennen ihn jusminum arabicum lauri (castaneä) folio, weil sie denselben wegen der Aehnlichkeit der Blüte und ihres Geruchs, für eine Jasminart hielten. Rajus rechnet ihn unter die Arten des Evonymi oder Spindelbaums, Bouchini und andere suchten ihn unter sonst schon bekannten Namen zu bringen; indessen sind die heutige Kräuterkundige darin einig, daß dieses Gewächs eine eigene oder beson-

---

*) S. Herbelot Bibliotheca oriental.

**) S. Linné vollständiges Pflanzensystem 1 Theil.

dere Gattung ausmache, seitdem Heister solches zuerst bewiesen hat. Die ersten europäischen Schriftsteller vom Kaffebaum gaben ihm von jener arabischen Benennung Bon oder Bun, den lateinischen Namen Bunca, Buncos und Bunchum.

§. 14.

Der Kaffebaum hat einen graden Wuchs und wird nach Verhältniß des Bodens und der Wartung 15 bis 18, ja in Arabien wohl 30 bis 40 Fuß hoch. In den Plantagen sucht man seine Höhe zu verringern und ihn niedrig zu halten, damit die Einsammlung der Früchte desto bequemlicher geschehen könne. Der Stamm hat im Umfange 10 bis 15 und mehr Zoll. Die Zweige laufen gleichsam pyramidenförmig gegen einander überstehend in die Höhe. Die Rinde des Baums ist weislich, das Holz zähe. Die Blätter sind schön glänzend grün, besonders auf ihrer Oberfläche, an Größe den Citronenblättern ähnlich, jedoch nicht so steif und dick, ohne Geruch und sonderlichen Geschmack. Der Baum ist beständig grün; denn er verliert so lange er gesund ist, nie seine Blätter alle auf einmal. Er trägt zu jeder Jahrszeit Blüte, unreife und reife Früchte zugleich. Er blüht gemeinlich schon im dritten Jahre seines Alters. Die Blumen wachsen einzeln nahe an den Aesten, bei den Blättern, mit einem kurzen Stiele. Ihre Farbe ist weiß, zuweilen etwas röthlich; die Gestalt trichterförmig wie die Jasminblu-

me, der Geruch stark und gewürzhaft. Wenn die Blume abfällt so folgt eine grüne Beere, welche in kurzer Zeit hellroth und bei höherer Reife braunroth wird. Sie hat die Größe einer gemeinen länglichten Kirsche, ist aber nicht fleischicht, sondern unter der rothen Haut oder Schale liegt nur ein wenig Schleim, welcher honigartig süß schmeckt, und deßwegen wird von den Affen und Meerkatzen die Frucht sehr gesucht. Der Schleim trocknet nach und nach ein. Unter ihm ist noch ein dünnes Häutchen welches einen länglicht runden Kern einhüllet, der wenn das Häutchen loßgemacht wird, in zwei Hälften zerfällt, die in der Mitte eine Spalte oder länglichte Ritze haben, nach aussen aber konvex sind; diese machen die Kaffefrüchte aus. Sie sind anfänglich grünlich von Farbe und durchsichtig, bis sie trocken werden, da sie denn ihre Farbe und Substanz verändern. Die Kaffebohnen welche wir erhalten, sind also nur die halben Fruchtkerne, doch sind noch oft ganze Früchte mit ihrer Schale darunter. Wenn man Kaffe pflanzen will, so muß die ganze Beere, so frisch als möglich vom Baume, in die Erde gesteckt werden, sonst keimet sie nicht. Die Araber suchen dazu die größten und reifsten aus, reiben sie vorher mit Asche, stecken sie dann in die umgegrabene Erde, versehen sie mit Dünger und begießen sie fleißig wenns nöthig ist. Nach 6 Wochen, oft früher, pflegt die Frucht aufzugehen. Die

aufgegangenen Sprößlinge werden nach 2 Jahren verpflanzt, etwa eine Ehle tief und 5 Ehlen weit von einander. Sie erfordern eine schattigte Wärme, deßwegen setzen die Araber gegen die Mittagsseite Palmbäume. Damit es nicht an Feuchtigkeit fehle, leiten sie Wasserbäche an ihre Wurzeln, so lange bis die Früchte anfangen zu reifen. Die Vermehrung durch Ableger ist schwerer als die welche durch die Saamenfrucht geschieht. Man glaubte ehemals, daß die Araber die Kaffebohnen, ehe solche aus dem Lande versandt wurden, durchs Feuer gehen oder in Wasser sieden ließen, um die Keime zu tödten, folglich zu verhindern, daß sie im Auslande gezogen werden könnten; allein dieses ist unwahr befunden. Indessen leiden sie es doch ungern, daß die jungen Pflanzen, oder die Frucht in Schalen, aus dem Lande geführt, und die Anpflanzung derselben also noch allgemeiner würde. Daß Anfangs in Europa das Pflanzen des Kaffees nicht glücken wollte, geschah darum, weil man nur eine einzelne Hälfte der Bohne einsteckte, worin natürlich kein Keim war, oder auch weil die etwa eingesteckte ganze Frucht zu alt war.

§. 15.

Man kann des Jahrs dreimal die Frucht einsammlen, nämlich im Frühling, Sommer und Herbst. Die ergiebigste Kafferndte ist aber im Mai. Man schüttelt alsdenn vorsichtig die vorhandenen

reifen Früchte ab, und trocknet sie an der Sonne. Demnächst wird durch Walzen die äussere Schaale zerdrückt, damit sich solche von den Kernen absondere; diese werden alsdenn durch Schwingen von der Spreu gereinigt. Ein Kaffebaum hat im 6ten Jahre seine Vollkommenheit und kann 30 und mehr Jahre lang dauern und Frucht bringen. Wenn das Erdreich gut ist, so kann zwar ein einzelner Baum 6 bis 8 Pfund getrockneten Kaffe bringen, im Durchschnitt rechnet man aber auf einen Morgen Landes 750 Pfunde. In Arabien bedient man sich zum Abhülsen des Kaffees einer Handmühle mit gefurchten Mühlsteinen. Ein einziger Mensch kann darin täglich wohl 90 Pfunde abhülsen. In die Mühle wirft man zwischen den Früchten kleine Steinchen, um das Abhülsen zu erleichtern und zugleich das gänzliche Zerquetschen der Frucht zu verhindern. Daher kommt es daß man zwischen den Bohnen aus der Levante, manchmal kleine Steine antrifft. In Westindien zerdrückt man die Hülsen der durch die Sonnenhitze 3 Wochen lang wohl getrockneten Beeren, Theils durch Stampfen in hölzernen Mörsern, Theils durch eine Mühle, welche aus einer ausgekehlten Walze besteht, um die Schale von den Kernen los zu machen. Diese Arbeit wird von einem Neger verrichtet. Hierauf kommt die Frucht zur Absonderung der zerdrückten Schale in eine besondere Art von Mahlmühlen, welche aus vier schweren Walzen

besteht, zwischen welchen man die Bohnen laufen läßt, und welche von Maulthieren getrieben wird.*) Weil man vor der Enthülsung die trocknen Beeren wieder etwas anfeuchtet, damit die Schale desto besser los werde, und die Bohnen so viel möglich ist, ganz bleiben, so trocknet man nachher die dadurch etwas naß gewordenen Kerne; jedoch im Schatten, weil sie sonst in der Sonne ihre Farbe verlieren und zu weiß werden. Nach der Abhülsung werden sie vermittelst der Schwinge vollends von den Häuten und Spänen gereinigt.

§. 16.

Wenn die Frucht vollkommen reif ist, so sind die Kerne anfangs grün; allgemach aber wird die Farbe gelblicht, weißlicht oder bräunlicht, und die Kerne selbst werden immer härter und zäher. Die Güte des Kaffees beruht Theils auf dem Unterschied des Landes wo er gezogen ist, Theils auf die Art wie die Frucht behandelt wird, Theils auf den Grad ihrer Reife, Theils auch auf die mehr oder weniger sorgfältige Aufbewahrung derselben. Die Größe nnd Farbe hängt auch größtentheils von diesen Ursachen ab. Der arabische oder levantische Kaffe, welcher der kleinste von allen Sorten und etwas dunkler gelb ins grüne spielend ist, ist der beste und vorzüglich derjenige, welcher wie ich schon oben erin-

*) S. Zimmermanns Taschenbuch der Reisen. 1803.

zert habe, aus den gebirgigten Provinzen Kusma und Dsiebi kommt. Denn auch in Arabien ist der Kaffe nicht überall von gleicher Güte. Die größte Niederlage dieses arabischen Kaffees soll zu Betelfacki seyn, von da er nach Egypten oder Damask übergeführt wird. Nach dem levantischen gibt man dem ostindischen oder javanischen Kaffe den Vorzug. Er ist der größte an Kern und von Farbe blaßgelb. Hierauf folgt der westindische oder surinamsche Kaffe, welcher von mittlerer Größe und von Farbe grünlicht ist. Einige Kenner halten den letzten Kaffe für den besten. Weil man ihn geschwinder, oder durch den nähern Weg der Schiffahrt von Amerika erhält, so ist er auf jeden Fall wenigstens frischer als der levantische und javanische, welcher immer alt und vertrocknet zu uns kommt. Jener bleibt auch nach der Röstung immer etwas schwerer an Gewicht als dieser. Ausser diesen gewöhnlichsten benannten drei Kaffesorten, ist noch der Bourbonische dessen Farbe sehr ins weiße fällt, imgleichen der Martiniquische, dessen Kern klein ist, bekannt. Es kommt aber viel darauf an, daß der Kaffe vor Feuchtigkeit bewahrt bleibe, denn wenn er solche aus der Luft oder sonst an sich zieht, so wird sein Geruch und Geschmack fäulicht und widerlich. Noch desto mehr geschieht dieses, wenn der Kaffe vom Seewasser verdorben ist. Miller*)

*) S. dessen Gärtnerlexikon.

will behaupten, daß man den amerikanischen Kaffe manchmal in Meerwasser einweichte, um die Bohnen größer und schwerer zu machen, und daß dieser Kunstgriff eine mit von den Ursachen sey, warum derselbe schlechter als der levantische ist; weswegen dann auch in England der amerikanische Kaffe fast ganz verächtlich ist, und weniger getrunken wird. Hierzu kommt noch, daß die amerikanischen Pflanzer die Früchte gewöhnlich schon vor der vollkommnen Reife, weil sie alsdenn größer als reife Früchte sind, von den Bäumen nehmen. Die Kaffebohnen welche wir in Deutschland von den Kaufleuten erhalten, sind öfters eine Mischung von verschiedenen Sorten; selten erhalten wir eine Sorte ganz für sich. Die guten vermengt man mit schlechtern, um die Waare zu verlängern und unter die schlechten mengt man gute, um damit eine Verbesserung des Ganzen zu bewürken. Eine amerikanische Kaffeplantage erfordert übrigens große Anlagen und gewöhnlich 100 Neger zur Arbeit. Nach B. Edwards Berechnung, gibt ein dazu angelegtes Kapital 24 3/4 pro Cent.

§. 17.

Die Zubereitung oder Röstung der Kaffebohnen um denselben den eigentlichen Geruch und Geschmack zu geben, ist bekannt. Sie dürfen nicht zu stark gebrannt werden, weil sonst das Kräftige davon verfliegt und ihre ganze Substanz zur Kohle wird.

Die Araber und Türken bedienen sich dazu eines Gefäßes von Metall, mit einem Deckel wodurch ein Stempel in das Gefäß hervorgeht, welcher vermittelst einer kleinen Handkrücke die Bohnen umrührt, damit die Röstung gleichförmig geschehe. Man ahmt diese Röstung auch in Europa nach und zwar in einer verschlossenen Pfanne oder Trummel, welche man während dem Brennen fleißig umrüttelt. Auf diese Weise bleiben die flüchtigen Theile des Kaffes besser beisammen, als wenn die Bohnen in einer offenen Pfanne oder Schüssel gebrannt werden. Die Türken rösten auch nicht viel Kaffe auf einmal; denn es ist der Erfahrung gemäß, daß die gerösteten Bohnen und nochmehr das Pulver derselben, nach kurzer Zeit viel von ihrer Kraft verlieren, weil die flüchtigen Theile, welche zum guten Geschmack erforderlich sind, verschwinden. Deßwegen muß man auch nicht den gerösteten und noch weniger den gemahlten Kaffe in einem bloßen Papier, sondern in einem wohlverstopften Topfe oder in einer verschlossenen Büchse aufbewahren. Die Türken gebrauchen dazu auch im Nothfall einen dichten ledernen Beutel. Sie stampfen oder zerstoßen auch den Kaffe nicht gar so fein wie in Europa geschieht, denn das gröbliche Pulver verliert seine Kraft nicht so geschwind als das feine.

§. 18.

In Arabien und in der Türkei werden nicht

allein die Bohnen, sondern auch die Hülsen dersel-
ben, besonders von Vornehmen und Reichen zum
Getränke gebraucht. Man nennt solches Caffe a la
sultane, oder Kaffe des Sultans oder der Sultanin,
weil er, da der getrocknete süße Schleim, welcher
den Kern umgibt dabei bleibt, süßer und wohlschme-
ckender seyn soll. Man treibt mit diesen Hülsen
sogar einen beträchtlichen Handel daselbst. Sie neh-
men auch, wohl die Bohnen samt den Hülsen und
bewahren sie, weil sie leicht Feuchtigkeit an sich zie-
hen, an einem trocknen Ort, zu diesem Gebrauch;
die Araber nennen denselben in ihrer Sprache, um
ihn vom andern Kaffe zu unterscheiden, Cahuat
al Caschriat *). Den Kaffe a la sultane kön-
nen wir in Europa in seiner Güte nicht schmecken,
weil die Schalen während sie etwa zu uns gebracht
werden, vermodern, folglich den guten Geschmack
verlieren. Die Holländer in Surinam machen vom
Fleische oder Safte der frischen Kaffefrucht vermit-
telst der Gährung ein feuriges wohlschmeckendes Ge-
tränk. Die Türken pflegen auch wohl nicht bloß
die Brühe des gerösteten Kaffees, sondern auch die
Grundsuppe desselben zu genießen, ja so gar in den
bereiteten Kaffetrank noch besonders gepulverten Kaf-
fe zu schürten **), und davon also eine wahre Sup-

*) Herbelot Bibliotheca orientalis.

**) S. Neumanns medicinische Chimie 1ster Band 3
Theil 48 Kap. § 12.

pe zu machen. Uebrigens zerstossen die Türken ihren Kaffe in einen Mörser, die Europäer bedienen sich aber zum Kleinmachen desselben, wie bekannt ist, eine Handmühle.

§. 19.

Man weiß, daß die gewöhnliche Bereitung des Kaffetranks durch Aufgiessung des siedenden Wassers auf das Pulver der Bohnen geschieht, und daß man diesen Aufguß noch wohl etwas kochen läßt. Es finden aber auch noch andere Arten der Zubereitung desselben Statt. Einige nehmen die gerösteten ganze Bohnen und setzen dieselben mit kochendem Wasser an; dieser Kaffe ist wohlschmeckend aber nicht so stark wie jener. Man macht auch von ungebrannten rohen Bohnen einen Aufguß und nennt denselben Caffe cittrin wegen seiner citrongelben Farbe; läßt auch wohl diese Bohnen noch einige Zeit mit dem aufgegossenen heissen Wasser kochen. Weil die ätherische Theile, welche durch das Rösten der Bohnen zerstört werden, in diesem rohen Kaffe beisammen bleiben, so eignet man ihm manche medicinische Tugenden zu. Er soll den Magen stärken, die Unverdaulichkeit verbessern, die Schärfe des Urins mildern, den harrnäckichten Husten heben und besonders mit Zucker versüßt, ein erweichendes und linderndes Mittel seyn, überhaupt den hitzigen Naturen besser als der gebrannte Kaffe, bekommen. Nur hüte man sich die rohen Bohnen zu lange kochen zu

lassen; weil das Dekockt sonst davon grün wie eine Kräuterbrühe und zu grob schleimigt wird. *) Ich finde diesen Trank eben nicht angenehm von Geschmack. Andry, ein französischer Arzt, hat denselben, so viel ich weiß, zuerst angerathen. Im übrigen sind die rohe Kaffebohnen weder als Gemüse, noch sonst zur Speise brauchbar, denn sie sind zu zähe. Vesling **), versichert jedoch, daß man in Egypten Kaffekerne (vielleicht in und mit Hülse) mit Zucker überzöge und als Konfekt gebrauchte.

§ 20.

Der Kaffetrank wird nach Belieben stark oder schwach gemacht, je nachdem weniger oder viel Wasser aufgegossen wird. Milch und Zucker wird gewöhnlich dazu gethan, zuweilen auch etwas Zimmet oder ein anders Gewürz vor dem Aufgusse beigemischt, um die Kraft zu erhöhen. In den holländischen Kaffehäusern wird zuweilen statt des Zuckers eine Abkochung von Süßholz unter dem Kaffe geschüttet und sie nennen denselben alsdenn Coffy met soet. ***) Man hat auch aus Kaffe noch andere künstliche Getränke verfertigt, sogar ein Kaffeaquavit oder Kafferosolis, einen Kaffesyrup und dergleichen mehr. Es wird übrigens von manchen der Kaffe

*) S. Zückerts medicinisches Tischbuch N. 86.

**) Obs. ad Cap. 16 Prosp. alpini.

***) S. Neumanns medic. Chimie L. cit. Cap. 48 § 12.

mit Milch statt des Wassers angesetzt. Neuhof ist soviel ich weiß, der erste, welcher sich des Milchkaffes bedient hat *). Es scheint, daß er solches von den Chinesen erlernt habe, als welche besonders ihren Schwindsüchtigen den Thee mit Milch ausgezogen, reichen. Eben so soll der Milchkaffe den Schwindsüchtigen bei uns heilsam seyn **). Ein sehr angenehmes der Chocolade ähnliches Getränk, nach meiner eigenen Erfindung, erhält man, wenn man zu vier Loth gemahlnen Kaffe, ein bis anderthalb Quentchen Zimmet und ein drittel bis halbes Quentchen Muskatennägel, beides zerstossen, mischt, mit einer Maaß (mehr oder weniger je nachdem das Getränk stark werden soll) siedender Milch ansetzt und ziehen läßt, alsdenn solches durchschlägt oder klar abgießt, mit Zucker versüßt und ein Paar zerklopfte Eydottern dazu thut. Dieser gewürzte Kaffe ist sehr nahrhaft, dient aber nicht für hitzige Naturen noch weniger für Schwindsüchtige, darf auch nicht zu häufig genossen werden, weil er viel Wallungen macht. Wenn man statt des Kaffees ein gutes Surrogat desselben, auf diese Weise mit Milch und Gewürzen behandelt, so ist dieses fast eben so gut.

*) S. dessen herausgegebene holländische Gesandschaft nach China.

**) S. Bontekoe Tracktat vom Kaffe Cap. XI.

§. 21.

Die Bestandtheile des Kaffees, sind schon längst von Aerzten und Scheidekünstlern untersucht. Der ungeröstete oder rohe Kaffe besteht aus irrdischen, gummösen, resinösen, öhlichten und sehr wenigen salzichten Theilen. Nach Neumanns Versicherung, enthält er 5/8 irrdischer unauflösbarer, fünf sechszehntheile schleimicht, gummöser, drei sechszehntheile harzichter Theile, das übrige ist Wasser. Salztheile sind darin wenig und ein essentielles Oehl gar nicht; nur bei starker Destillation kommt eine ansehnliche Menge branzichtes Oehl hervor. Der schleimigt gummöse Extrackt ist süßlich und angenehm, der resinöse oder harzichte aber stark und widerlich von Geschmack, und das Wasser schmäckt etwas säuerlich. Ein über rohen Kaffe abgezogener Weingeist enthält nichts dem Geschmack bemerkbares von Kaffe. Wenn die Untersuchung mit frischen Kaffebohnen vorgenommen würde, so möchten vielleicht die Bestandtheile bei der Destillation und sonstigen Behandlung sich in etwa anders verhalten; so sind auch bei allen und jeden Sorten von Kaffebohnen die Bestandtheile nicht völlig einerlei. Deßwegen haben auch die Scheidekünstler, welche geröstete Kaffebohnen untersucht haben, z. B. Mappus, Blegny, Neumann, Geofroy, Dufour, Bourdelin, Rose und mehr andere, die flüchtigen, wässerrichten, öhlichten, gummösen, harzich-

ten, salzichten und irrdischen Bestandtheile nicht alle in gleicher Menge und Proportion angetroffen. Dieser Umstand kann auch wohl zum Theil in dem schwächern oder stärkern Rösten, und nicht bloß und allein in der Qualität der Kaffebohnen selbst seinen Grund haben. So viel ist gewiß, daß ein guter gerösteter Kaffe eine ansehnliche Menge des gummösen Extracktś und zwar ohngefehr zur Hälfte des ganzen Gewichts der Bohnen, aber vom harzichten Extrackte ein Drittel enthalte. Jener Extrackt schmeckt angenehm, dieser eckelhaft. Daher rührt es, daß ein Kaffe, welcher nicht zu lange gekocht wird, angenehmer zu trinken ist, als ein solcher, welcher dem Kochen länger ausgesetzt wird, denn die gummösen Theile lösen sich schneller im Aufgusse oder beim Kochen auf, als die harzichten Theilen deren Auflösung erst bei längerm Kochen geschieht. Ausser diesem doppelten Extrackt, kommt bei der Untersuchung des gerösteten Kaffees vermittelst der Destillation, eine merkliche Portion von geistigem Wasser und Oehl, imgleichen etwas flüchtiges Salz hervor, welches leztere sie durch den Geruch verräth. Nach dem Auslaugen des ganz verbrannten Kaffees erhält man auch etwas fixes laugenhaftes Salz. Von den gedachten Bestandtheilen ist indessen der gummöse und harzichte Theil der interessanteste, denn darauf beruht größtentheils der Geschmack und die Würkung des Kaffetranks, je nach-

dem derselbe schwächer oder stärker angesetzt ist. Beim Rösten der Kaffebohnen verfliegt nach Neumanns und anderer Erfahrung, ohngefähr 1/4 des Gewichts. Das was verfliegt ist Wasser und etwas Geist nnd flüchtiges Oehl.

§. 22.

Ist der Kaffetrank gesund? diese Frage ist von mehrern Aerzten untersucht, aber verschieden beantwortet. Indessen bleibt die Entscheidung sehr relativ, eben so wie bei der Frage: ob überhaupt warmes Getränk der Gesundheit nützlich oder nachtheilig sey. Alles kommt auf den rechten Gebrauch und Mißbrauch, auf Zeit und Gesundheitsumstände, besonders auch auf die Gewohnheit an. Viele warme Getränke erschlaffen den Magen und die Därme, schwächen die Verdauung, erregen Blähungen, vermindern den Appetit und wenn sie nicht bald wieder durch die Urinwege weggehen, so wird die Blutmasse zu dünne, oder es sammlen sich leichtlich die wässerrichte überflüssige Theile, entweder in der Fetthaut oder sie dünsten inwendig in die Bauchhöle aus und geben also zur Wassersucht Gelegenheit. Weil auch die Fasern des Körpers davon überhaupt erschlaft und geschwächt werden, so entstehen: verminderter Umlauf des Bluts, Stockungen in den Gefässen, Hypochondrie u. s. w. und besonders beim weiblichen Geschlechte: Bleichsucht, Nervenschwäche und mehr ander Uebel. Ein über-

mässiiger Genuß des Kaffees ist also in so weit er als warmes Getränk betrachtet wird, schon der Gesundheit nachtheilig, obgleich auch dieses in einzelnen Fällen, wo eine temporelle Erwärmung des Magens oder eine Erschlaffung der zu steifen Körperfasern nöthig ist, seinen Nutzen hat.

§. 23.

Um die eigentliche Würkung des Kaffees, als Kaffe und nicht blos als warmes Getränk zu beurtheilen, muß man hauptsächlich auf dessen gummöse, harzichte und flüchtige Stoffe oder Bestandtheile sehen. Wenn er stark angesetzt wird, so ist er für hitzige, vollblütige, gallichte, reizbare Subjekte durchaus ungesund. Er erregt ihnen Wallungen, Zittern der Glieder, Herzklopfen, Aengstlichkeit, Blutausflüsse mancher Art, zuweilen Schlagflüsse und mehr andere schlimme Zufälle; denn er ist und bleibt immer ein hitziges Mittel, welches in einem dazu disponirten Körper schreckliche Folgen hervorbringen kann. Manche angesehene Aerzte wiederrathen deswegen den Kaffe im allgemeinen. Thierry ein Pariser Arzt, hält den Kaffe, besonders den häufigen Genuß desselben, für ein Mittel zur Verkürzung des Lebens, und behauptet, daß er den Appetit verderbe, in keinem eigentlichen Nahrungssaft verwandelt würde, und vorzüglich dem Frauenzimmer nachtheilig sey, welches ohnehin wegen seiner stillen und sitzenden Lebensart und schwä-

chern Nerven, zur langsamen Cirkulation der Säfte, zu Verstopfungen und zu Blutflüssen geneigt ist. Simon Pauli sagt in seinem Kommentar über den Mißbrauch des Tabacks, des Thees nud des Kaffees, daß der Letztere den Leib und das Gemüth schwäche. Alberti, Platz und mehr andere, geben den Kaffe als eine Quelle vieler Krankheiten an. Detharding gab eine Schrift de tribus impostoribus medicis heraus, unter welche er den Kaffe rechnet. Duncan in seiner Schrift vom Misbrauch hitziger Speisen nnd Getränke, zeiget nachdrücklich den Schaden, welchen der Kaffe anrichtet. Der Engeländer G. Cheyne in seiner Schrift, über die Erhaltung der Gesundheit und eines langen Lebens, verwirft ebenfalls den Gebrauch des Kaffees. Rivinus, Hoffmann und Schulze, geben dem Kaffe Schuld, daß durch ihn das Kindbetterinnenfriesel entstanden sey, jedoch mit Unrecht; dem Allione hat bewiesen, daß das Friesel eher als der Gebrauch des Kaffees bekannt gewesen sey. Mehr andere Aerzte welche den Kaffe als schädlich erklärt haben, übergehe ich. Dagegen hat es aber auch den Kaffe nicht an Lobrednern gemangelt. Bontekoe*) hält den Kaffe fast für ein Panacee, denn er glaubte daß alle Krankheiten von Zähigkeiten der Säfte entstünden, solche aber vom

*) Kort Tractaet van de Kragten en't Gebruyk van de Coffy.

Kaffe und andern warmen Getränken verdünnet und aufgelöset würdtn. Es ist von ihm bekannt, daß er das erste Kaffehaus in Hamburg angelegt und dieses Getränk auch bald nachher in Berlin eingeführt habe, woselbst er die Stelle eines Churfürstlichen Hofarztes bekleidete. Fr. Hoffmann*) rühmt ihn, seinem sonstigen Nachtheil unbeschadet, als ein Mittel gegen die Säure und zähe Unreinigkeiten der Verdauungswege. Albrecht gab eine Vertheidigung der Thee- und Kaffegetränke, durch eine besondere Schrift heraus und entdeckte ihre Unschuld. Lösecke, in seiner Materia medica, preiset den Kaffe gegen Blähungen, zur Beförderung der Verdauung, zur Stärkung des Magens und wider die von einem schwachen Magen öfters entstehende Ungelegenheiten, z. B. Schwindel, Kopfschmerzen u. s. w.; imgleichen als ein Urintreibendes Mittel. Spielmann **) zählt den Kaffe wegen seiner bittern und reitzenden Kraft, unter die magenstärkenden und gegen die Verstopfungen der Eingeweide würkenden Mittel, imgleichen als ein Mittel die zähen Säfte zu verdünnen. Lemery rühmt ihn ebenfalls als eine Arznei zur Zertheilung der dicken und zähen Säfte, zur Beförderung der Verdauung und der monatlichen Ausleerung beim weiblichen Geschlechte, so wie auch zur Tilgung der Säure im

---

*) Medic. Systemat. T. I. L. 2.

**) Institutiones materiae medicae.

Magen, imgleichen als ein muntermachendes Getränk. Baglivius, Bonetus, Lentilius, Nebel, Stahl, Ritter und mehr andere, haben besonders seinen Nutzen in Kopfschmerzen gezeigt, vorzüglich wenn diese aus dem Magen entstehen. Muralto rühmte ihn im Schwindel, wenn solcher im Magen seine Quelle hat. Du Four *) will gute Dienste vom Kaffe in Diarrhöen gesehen haben, imgleichen im verhaltenen Monatflusse, wogegen ihn auch Alpinus rühmte. Gedachter Du Four lobet ihn ausserdem gegen das schleimigte Asthma, Gicht und Podagra und behauptet sogar, daß in England, seitdem der Kaffe daselbst eingeführt worden, die Gicht und Wassersucht seltener geworden sey. Auch Bontekoe meint, es sey im Orient, Gicht, Stein und Wassersucht darum so selten, weil man daselbst so viel Kaffe trinkt; Er meint auch, daß er das Gedächtniß stärke. Möllenbrock in seinem Tracktate vom skorbutischen Podagra sagt, daß das Kaffegetränk bei iden Dänen, Schweden und Holländern im Skorbut und in Milzbeschwerden großen Nutzen spüren lasse. Musgrave lobt ihn in Brustbeschwerden, auch Triller fand Kaffe mit Honig in der Pleuresie wohlthätig, und versichert, daß er dieses Mittel vom berühmten Boerhave gelernt habe. Hahne-

*) Traité du Caffee.

mann hält ihn für das beste Erweckuungsmittel der Scheintodten besonders der Erstickten und Erfrornen; imgleichen als das würksamste und beste Gegengift aller narkotischen Pflanzen; z. B. des Kirschlerbeerwassers, des Mohnsaffts, des Bilsenkrauts, des Stechapfels, der Tollkirsche, des Schierlings u. s. w. Er sagt auch, daß er am besten gegen das Erfrieren verwahre.*) In kalten oder Wechselfiebern leistet ein starker Kaffe mit Citronensaft, am fieberfreien Tage genommen, manchmal mehr als andere Fiebermittel und treibt stark den Schweiß, erregt auch wohl heilsame Stuhlgänge. Anderthalb Loth Kaffe werden mit 6 oder 8 Loth Wasser bis zur Hälfte gekocht, und die Brühe wird mit eben so viel Citronensaft früh Morgens warm eingenommen; eine Stunde nachher genießt man etwas Suppe und hält sich eine Zeitlang im Bette. S. Löseke; auch Mellin in seiner praktischen Materia medica, rühmt den Kaffe mit Citronensaft gleichfalls. Daß der Kaffe wegen seiner Bitterkeit die Würme vertreibe, lehrt die Erfahrung. Die Türken gebrauchen den Dunst des Kaffees als eine Augenstärkung und halten ihre mit dem warmen Kaffe angefüllten Fingeans oder Becher, ehe sie solche austrinken, vor das Gesicht; andere lassen den Kaffedunst in die Ohren gehen, um den Ohren-

*) S. Apothekerlexikon.

schmerz zu vertreiben.*) Es würde überflüßig seyn, mehr andere Schriftsteller anzuführen, welche von der guten Würkung des Kaffees, besonders in einzelnen Gesundheits- und Krankheitsfällen, geschrieben haben, so wie auch mehr solche, welche vom Schaden desselben handeln. Es beruht bei diesen Widersprüchen der Aerzte, wie ich schon oben von den warmen Getränken überhaupt gesagt habe, alles auf den rechten Gebrauch und auf den Mißbrauch des Kaffees, so wie auf dessen mäßigen und unmäßigen Genuß; auf die Verschiedenheit des Clima und der Natur und Beschaffenheit der Menschen; auf die Zeit seines Genusses: nüchtern, vor oder nach dem Essen, oder vor dem Schlafengehen; auf die Güte des Kaffees und auf seine Stärke oder Schwäche; endlich auch auf die Gewohnheit. Denn der Kaffe ist nicht allein als ein diätetisches Mittel, sondern auch als eine Arznei zu betrachten, welche dem einen nützlich, dem andern schädlich seyn kann. In dieser Hinsicht bleibt sein Gebrauch zum täglichen Getränk, im Allgemeinen, nachtheilig, und seine eifrigsten Lobredner preisen sein Lob deßwegen auch nicht unbedingt; sondern können von ihm nichts weiter rühmen, als daß er nur für einige Menschen, nicht für jeden, diene, und eigentlich eine wahre Arznei sey. Arznei bedürfen aber nur die Kranken

*) S. Bontekoe l. c. Cap. XII.

und nicht die Gesunden; den Letztern ist sie vielmehr schädlich. Denn jede Arznei bewürket im Körper gewisse Veränderungen, und ist bestimmt, ein vorhandenes widernatürliches Uebel entweder zu verbessern oder wegzuräumen; wenn aber ein solches Uebel oder ein widernatürlicher Zustand im Körper nicht vorhanden ist, so ist es leicht zu begreifen, daß sie den natürlichen Zustand oder die Gesundheit viel oder minder zerrütten und eine schädliche Veränderung in den gesunden Theilen hervorbringen müsse, weil sie in keine vorhandenen ungesunden würken kann. Ein diätetisches Mittel muß schlechterdings keine starke Arzneikräfte und keine andere Eigenschaften besitzen, als daß es die natürlichen Bedürfnisse zur Fortdauer der Gesundheit und des Lebens befriedige; eine Abweichung vom gegenwärtigen natürlichen Zustande darf es nicht bewürken, noch in der Oekonomie des Körpers eine unnöthige Veränderung machen. Gesetzt also, daß der Kaffe die ihm von seinen Lobrednern, zum Theil mit Recht beigelegte Arzneikräfte wirklich hätte; so gereicht ihm doch solches eben nicht zum Ruhme, wenn man ihn nämlich als ein tägliches Getränk betrachtet. Weil indessen der Kaffe nun einmal, er mag nützlich oder schädlich seyn, so allgemein eingeführt ist, daß sich schwerlich hoffen läßt, ihn aus der Lebensordnung ganz zu verbannen, so ist es zweckmäßig, wenigstens einige Bemerkungen und

Vorschriften wegen seines Genusses mitzutheilen, welche sich auf Vernunft, Erfahrung und Lehren der Aerzte gründen.

§. 24.

1. Der Genuß des Kaffees ist unstreitig des Morgens am gesundesten, wenigstens am zweckmäßigsten. Denn weil der Kaffe ein anerkannt reitzendes Mittel ist; so dient er dem im nächtlichen Schlafe einigermaßen erschlaften Körper zur Stärkung und Ermunterung. Er erheitert das Gemüth, vertreibt den Rest der Schläfrigkeit und nimmt die sogenannte Nüchternheit weg, das heißt: er löset den nächtlich gesammelten Schleim des Magens auf, mildert die vom Uberbleibsel der Speisen im Magen entstandene Schärfe und spület sie fort, wodurch derselbe in eine neue Thätigkeit versetzt und vorläufig bis zur eigentlichen Essenszeit einigermaßen angefüllt wird. Besonders ist er denjenigen gut, welche des Abends eine starke Mahlzeit gehalten haben, wovon Rohigkeiten im Magen zurückgeblieben sind. Die Türken, welche wir als unsere Lehrmeister im Kaffetrinken ansehen können, genießen des Morgens so fort nach ihrem Gebeth, ihren Kaffe, und ihnen ist es, sie mögen reich oder arm seyn, das allererste Bedürfniß.

2. Kurz vor der Mahlzeit ist das Kaffetrinken nicht dienlich, denn es füllt den Magen an und benimmt die Eßlust, besonders wenn der Kaffe sehr

schwach angesetzt ist, oder des Trinkes zu viel geschieht.

3. Nach der Mahlzeit werden von mehrern Aerzten ein Paar Tassen Kaffees zur Beförderung der Verdauung gerühmt, denn vermöge seiner Bitterkeit und reizenden Kraft sezt er den Magen in Würksamkeit nnd seine auflösende, seiffenhafte Eigenschaft macht, daß die mancherlei genossene Speisen zu einem homogenen Nahrungssafte werden. Besonders ist er denjenigen gut, welche wegen der Magenschwäche nach dem Essen leicht Kopfschmerzen bekommen. Mellin*) räth an, ihn stark und ohne Milch zu trinken. Viel und besonders schwacher Kaffe ist nach dem Essen nicht gut, und würde nur die Verdauung verhindern. Gar zu stark darf er aber auch nicht seyn, und noch weniger, wenn man hitzige oder gewürzte Speisen gegessen, oder während der Mahlzeit viel Wein getrunken hat; denn alsdenn würde der Kaffe das schon wallende Blut noch ärger in Wallung bringen und mancherlei Gefahren verursachen.

4. Abends vor dem Schlafen gehen, ist der Kaffe ntcht rathsam, denn wegen seiner erhitzenden und reizenden Eigenschaft vermehrt er die Lebensbewegungen und störet den Schlaf und die nächtliche Ruhe. Nur derjenige also; welcher sich munter

*) S. dessen praktische Materia Medica.

und wachend erhalten will, muß des Abends Kaffe trinken. Ich erinnere mich irgendwo gelesen zu haben, daß Friederich der Große in seinen jüngern Jahren und seine damalige philosophische Freunde, einmal auf den Einfall gerathen wären, den Schlaf, als welchen sie als einen verlornen Theil des Lebens ansahen, gänzlich zu verbannen, daß Sie sich deswegen, denselben einige Tage lang, durch starken Gebrauch des Kaffees verscheucht hätten, indessen habe doch auf die Dauer, die Natur ihre Rechte behauptet.

5. Man räth an, den Kaffe lieber an einem mäßig warmen Orte, als an einem kalten, zu trinken; weil von der äußern Kälte das Blut zu sehr nach dem Innern des Körpers getrieben würde, folglich, das durch den Kaffe ohnehin in Bewegung gesetzte Blut, sich zu sehr im Herzen anhäufte, wodurch alsdann Herzklopfen und andere Gefahren entstünden.

6. In Krankheiten, besonders hitzigen, ist das Kaffetrinken sehr schädlich; weil es anstatt die Hitze zu stillen, dieselbe nur vermehrt und die Symptomen des Fiebers: Aengstlichkeit, Unruhe, Durst, Kopfweh u. s. w. verschlimmert. In hitzigen Ausschlagskrankheiten z. B. Fleckfiebern, Friesel, Pocken, Masern u. d. g., worin nach dem gemeinen Wahne, den Ausbruch durch hitzige Mittel beför-

dern will, schadet er mehr als er nutzet, und hält wohl gar den Ausbruch zurück *).

7. In sogenannten kalten Krankheiten z. B. Katarren, Neigung zur Wassersucht, arthritischen und rheumatischen Beschwerden, wo man die Ausdünstung befördern, stockende Zähigkeiten auflösen nnd die Nerven reizen will, ist er weniger nachtheilig, ja vielmehr als ein Heilmittel anzusehen.

8. Vollblütige, cholerische, sehr reizbare und empfindliche Menschen müssen entweder gar keinen, oder nur höchst mäßig und nicht starken Kaffe trinken. Eben dieses gilt bei Nervenschwachen und zu Vapeurs geneigten Frauenspersonen, als welche leztere gemeinlich bald nach dem Trinken ihre Anfälle bekommen; sie müssen besonders zur Zeit der monatlichen Ausführung, den Kaffe vorsichtig geniessen, weil er die Ausleerung vermehrt.

9. Pflegmatischen, trägen und schläferigen Menschen bekommt er besser, denn er ermuntert und erwärmt sie, vermöge seiner hitzigen und reizenden Bestandtheile.

10. Kindern muß man, wegen ihrer schwachen Nerven und reizbaren Natur, gar keinen, oder nur sehr wenigen dünnen und mit vieler Milch gemisch-

*) Fr. Hoffmann med. syst. T. III.

ten Kaffe trinken lassen. Wasser und Milch ist ihnen im allgemeinen gesunder.

11. Man muß aus dem Kaffe kein beständiges Getränk machen, denn er hat weder genug währende Kräfte, noch eignet er sich zur Stillung des Durstes; weder in gesunden noch kranken Tagen, theils weil er warm genossen wird, theils wegen seiner innern hitzigen Bestandtheile

12. Man muß gute und dabei hinlänglich geröstete Kaffebohnen zum Ansetzen wählen, den Aufguß weder zu stark noch zu dünne machen. Vier Tassen auf ein Loth Kaffepulver sind am gesundesten. Ist die Brühe stärker, so erregt sie zu viel Hitze, ist sie dünner so erschlaft sie zu sehr.

13. Drei Tassen sind genug gegen die Nüchternheit, des Morgens sowohl, als auch sonst. Zu viel ist ungesund. Die Türken trinken gemeinlich nur eine einzige Tasse auf einmal, welche aber stark angesetzt ist.

14. Beim Ansetzen des Kaffees muß man ihn nicht lange kochen, sondern höchstens nur einmal aufwallen lassen, damit sich nur bloß der gummöse Bitterstof auflöse, und nicht das eckelhafte harzichte desselben. Denn das gummöse und flüchtige öhlichte geben den eigentlichen lieblichen Geschmack. Deßwegen ist ein durch Löschpapier filtrirter Kaffe lieblicher als ein gekochter, weil alsdenn nur das Zarteste des Kaffees sich auflöset, er selbst auch von

allen Sediment oder Bodensatz reine bleibt, welchen wir den abergläubischen Mütterchens gern überlassen wollen, um daraus wahrzusagen. Wenn man ihn nicht filtriren will, so muß er wenigstens so lange ruhig stehen, bis die Brühe klar ist. Man pflegt um die Klärung zu befördern, etwas von geraspeltem Hirschhorn in die Brühe zu werfen, weil dessen Schleim das Pulver geschwinder mit zum Boden nimmt; eben so gut wir der Zweck erreicht, wenn man in dem Augenblick, da der Kaffetopf vom Feuer genommen wird, einige Tropfen kalten Wassers hinein tröpfelt oder etwas Salz hereinwirft.

15. Je dichter das Geschirr ist, worin der Kaffe angesetzt wird, desto kräftiger und wohlschmeckender ist er, denn seine flüchtige Theile bleiben darin besser beisammen, und verrauchen weniger als in einem offnen Geschirre. Die Türken wickeln deswegen um ihren Kaffetopf, welchen sie Ibrick nennen und der mit unsern Gießkaffekannen Aehnlichkeit hat, deren Façon, wie es scheint, wir von ihnen erlernt haben, ein dickes wollenes Tuch, damit ja keine Kraft verloren gehe, und das Getränk warm bleibe; denn der Kaffe ist bekanntlich mäßig warm geschlürft, angenehmer als kalt.

16. Einmal abgezogener Kaffe aufs neue mit Wasser angesetzt, und gekocht, ist ungesund und widerlich; denn die feinsten und schmackhaftesten Thei-

le sind schon heraus und der noch darin befindliche Stoff ist ein übelschmeckendes und zähes Harz.

17. Da, wie schon erinnert ist, der Kaffe eigentlich wenig Nährendes enthält, so ist es für magere Trinker besonders gut, dabei Milch oder Rahm zu thun, insonderheit wenn man findet, daß der Kaffe Leibesverstopfung macht; auch ist die Zuthat der Milch in anderer Hinsicht nützlich, nemlich um die reizende Würkung zu mildern. Fette Leute müssen nur wenig Milch dabei genießen, damit das Getränk nicht noch mehr nähre.

18. Daß man Zucker beim Kaffe nimmt, geschieht zum Wohlgeschmack und zur Verminderung der Bitterkeit. Viel Zucker ist aber schädlich und erregt, besonders im schwachen Magen, Säure und alle davon entstehende Uebel z. B. Kardialgien, Flatulenz, Aufstossen, Kopfweh u. s. w. Er verdirbt zugleich, wegen seiner ätzenden und anfressenden Eigenschaft die Fasern des Magens.

19. Manche, besonders in der Türkei, pflegen Zimmet, Nelken, Cardamomen, Paradiskörner und andre Gewürze, sogar Ambraessenz, Pomeranzenblüthwasser und dergleichen kräftige Sachen dem Kaffe beizumischen. Dieses kann wohl in einzelnen Fällen, wo man den Reitz vermehren will, seinen Nutzen haben; allein im Ganzen genommen, ist es schädlich, weil der Kaffe an sich selbst schon erhitzend und genug reizend ist.

20. Muß man bei dem Kaffetrinken essen. Die Türken, welche in diesem Stücke die sicherste Erfahrung haben, pflegen meistens vor und zwischen dem Kaffe etwas zu essen, denn sie halten ihn alsdenn für gesunder, Du Four versichert, daß sie glaubten, der Kaffe würde in einem nüchtern Magen gleichsam zu Galle, fräße denselben an, schwächte ihn und den ganzen Körper, nähme den Appetit weg und mache das Gemüth traurig uud unruhig. Sie haben nach Bontekoes und anderer Aussage, so gar ein Sprüchwort, daß, wer gerne Kaffe trinken wollte und nichts dabei zu essen haben könnte, lieber einen Knopf vom Rocke abbeißen und verschlucken müsse, als ihn so bloß trinken. Deswegen sind dann auch bei ihren vielen überall befindlichen Kaffehäusern, welche sie in ihrer Sprache Cahvekane nennen, immer zugleich Buden mit allerlei Backwerk, besonders mit Kuchen, welche die Gestalt eines platten Zwiebacks haben und von ihnen Futiers oder auch Quaqui genennt werden, deren sie sich zum Essen beim Kaffe bedienen. Die Europäer haben diese Gewohnheit von ihnen angenommen, und essen Butterbrod, Zwieback oder Semmel dabei, die Armen aber wählen aus Noth Schwarzbrod und es bekommt ihnen gut.

§. 25.

So wie sich aber überhaupt keine allgemeine oder überall passende diätetische Regeln geben lassen,

so verhält es sich auch mit dem Kaffetrinken. Am besten und sichersten ist es, sich aus eigener Erfahrung zu überzeugen, ob der Kaffe einem zuträglich sey oder nicht, oder was für Würkungen davon in einem Individuum erfolgen. Jeder Vernünftiger wird sich alsdenn darnach von selbst richten und urtheilen, ob er ihm gesund sey und er fortfahren dürfe ihn zu geniessen. Besser wäre es freilich, wenn wir den Kaffe gar nicht kennten, alsdenn würden wir ihn auch nicht trinken, und uns denselben angewöhnt haben, sondern wir würden der alten Sitten getreu geblieben seyn, da man zur Stärkung des Morgens eine Bier-, Grützen-, Gersten-, Mehl- oder andere Suppe; oder auch Milch und Brod zum Frühstuck wählte. Gewiß würde man dabei viel stärker, gesunder und älter werden. Jezt aber ist uns leider; der Kaffe zur Gewohnheit und zur Mode geworden. Der Reiche trinkt seinen Kaffe stark angesetzt, und schadet sich dadurch, weil er ihn erhitzt; der Arme macht ihn so dünne, daß die Brühe kaum wie Kaffe aussieht, und von einem einzigen Loth, schlürft manchmal eine zahlreiche Familie. Zum Glück muß die Milch dabei noch das beste thun, weil ohne sie in der Jauche auch nicht das mindeste Nährende ist, demohngeachtet erschlaffet sie mehr, als daß sie zur nötigen Arbeit Kräfte gäbe. Dergleichen übeln Wür-

kungen sind von schlechten Kaffebohnen noch eher und mehr als von guten Levantischen zu befürchten.

§. 26.

Daß der Kaffe ein sehr entbehrliches Produckt für uns sey, bleibt eine ausgemachte Wahrheit; denn ich wiederhole es nochmals, daß er keine sonderliche nährende Kräfte habe. Seine magenstärkende und sonstige medicinische Tugend spricht ihm das Wort auch nicht; denn es gibt weit bessere andere magenstärkende und erwärmende Mittel. Er ist auch nicht das einzige reitzende Mittel, welches wir als temporell erquickend und muntermachend kennen. Indessen ist doch diese letztere Würkung eigentlich diejenige, welche ihn in Ruf gebracht hat, und weßwegen ihn die Morgenländer so sehr lieben. Sie sehen ihn als ein gelinde berauschendes Mittel an, welches ihnen den Wein ersetzt. Ich habe oben gesagt, daß das Wort Cahve in der Grundsprache Stärke, vielleicht auch wohl ein den Hunger wegnehmendes Ding bedeute; es gibt aber auch einige der morgenländischen Sprache kundige Reisebeschreiber, z. B. Prosper Alpin und Tavernier welche meinen, es stamme von Cahovah, welches Wein heißet, her. Die Kaffehäuser sind in der Türkei noch gemeiner, wie bei uns die Wein- und Bierschenken, und werden von ihnen zu jeder Tageszeit, besonders des Morgens und Nachmittags um 3 oder 4 Uhr, nachdem sie ihr Mor-

gen- und Mittagsgebeth verrichtet haben, häufig besucht. Man trifft gewöhnlich darin auch Musik an, um die Gäste noch mehr zu ermuntern. Die großen Zusammenkünfte in diesen Häusern haben oft zu Unordnungen Gelegenheit gegeben, denn es werden darin nicht selten politische Sachen verhandelt, welche zu scharfen Debatten führen; eben so wie in England in den öffentlichen Kaffehäusern die wichtigsten Sachen oft verhandelt und zu Stande gebracht werden. Sie bieten bei allen Zusammenkünften, oder wenn sie Gäste bewirthen, gleich Kaffe an, welcher frisch gebrannt ist. Dem Wohlstande gemäß wird auch der Gast, wenn er ein wenig vornehm ist, beräuchert mit wohlriechendem Rauchwerke. Nur zur Zeit ihres Fastens, welche sie Ramadam nennen, enthalten sich dieselben des Räucherns, und die frommen Türken trinken gar nicht einmal selbst Kaffe, obgleich sie ihn doch andern präsentiren. Die eigentliche Araber pflegen bei ihren Kaffeschmäusen, welche sie die schwarze Stunde nennen, des Kaffeerfinders Scheick Siadeli in Ehren zu gedenken, und ihm ein sanftes Wonnegefühl im Paradiese für seine Erfindung zu wünschen; so wie unsere Weinzecher sich des Bachus oder Noahs bei ihren Gläsern und in ihren Rundgesängen erinnern. Das Gefäß woraus sie den Kaffetrank schlürfen, ist eine Art von Bechern, welche sie Fingeans nennen, und mit unsern

Obertassen Aehnlichkeit haben. Der Kaffe scheint den Türken besonders darum unentbehrlich zu seyn, weil sie viel Opium genießen, welches sie schläferig und träge macht, der Kaffetrank aber diese Schläfrigkeit vertreibt, und ihre Nerven wieder zur Bewegung reitzet. Indessen geht es damit gerade so, wie mit andern, von unsern heutigen Browianern so sehr mißgebrauchten stimulirenden Mitteln, welche, wenn ihre temporelle erhöhte Erregung vorbei ist, nur desto mehr schwächen; so wie ein müdes und mattes Pferd, dem man die Sporen gibt, zwar noch auf eine kurze Zeit sich zum Laufen anstrengt, aber nachher nur desto entkräfteter wird. Olearius erzählt in seiner persianischen Reisebeschreibung, eine Anekdote von einem gewissen persianischen Könige, Mahomed Casvin genannt, welcher den Kaffe außerordentlich stark geliebt und dadurch seine Zeugungslust ganz verloren hätte. Seine Gemalin welche einmal dem Kastriren eines Hengstes zusah, und fragte, was diese Operation bedeute, soll nach erhaltener Antwort: daß dadurch demselben das Zeugungsvermögen benommen werde, sich geäussert haben: es sey diese Operation ganz unnöthig, und man solle dem Pferde nur Kaffe geben. Olearius setzt dieser Erzählung noch hinzu, daß die Persianer den Kaffetrank hauptsächlich gebrauchten, die natürliche Wärme und die Kraft Kinder zu zeugen, zu mäßigen, indem diese Völker sich nicht gern

mit vielen Kindern beschweren wollten, wie sie solches selbst gegen diesen Schriftsteller bekannt, und ihn noch um andere dergleichen Mittel gebeten hätten. Wegen dieser Erzählung haben Simon Pauli in seiner schon oben §. 23 angeführten Schrift, so wie auch andere, den Kaffe als ein die Zeugung schwächendes Mittel, verschrieen. Die Erfahrung widerspricht aber hier; denn selbst die Oerter im Orient, wo der meiste Kaffe getrunken wird, z. B. Cairo, sind am volkreichsten, nach Verhältniß anderer. Auch andere Schriftsteller über Persien, z. B. Figueroa, welcher als spanischer Gesandter an Schach Abas, sich lange in Ispahan aufgehalten hat, ingleichen Tavernier, erwähnen dieser Sache nicht. Vielmehr halten die Türken, obgleich fälschlich, den Kaffe für nahrhaft und vertreiben sich damit wenigstens den Hunger, weil der Magen davon auf einige Zeit ausgedehnt wird; weßwegen auch ihre Soldaten denselben auf ihren Märschen mit sich führen.

§. 27.

Es ist leicht zu denken, daß bei der allgemein eingeführten Mode des Kaffetrinkens, eine erstaunliche Menge der Bohnen nunmehr fast in allen Welttheilen verbraucht werde. Du Four versichert, daß man jährlich 750,000 Pfund derselben aus Arabien auf Kameelen hole, und daß die Karavane nach ihrer vollbrachten Wallfahrt von Mekka,

4,500,000 Pfund in Syrien und Egypten absetze. Andere berechnen die jährliche Ausfuhr des Kaffees aus Arabien nach der Türkei und andern Ländern über 26 Millionen Pfunde. Seitdem der Kaffe auch in andern Weltgegenden angebaut wurde, ist die Consumtion desselben noch weit grösser. Im Jahre 1723 kamen 19,061 Centner in Amsterdam an. *) Stedmann schätzet den Werth des Kaffees, welcher jährlich allein nach Amsterdam gesandt wird, auf 400,000 Pfd. Sterling, ohne was die andern holländischen Handelsstädte erhalten. **) Nach Jacquins Bericht, wurden im Jahre 1756, 180,000 Centner, allein aus Martinique nach Europa versandt. Zufolge einer authentischen Liste der nach allen Welttheilen ausgeschifften Hauptstapelwaaren der gesammten englischen westindischen Inseln, vom Jahre 1787, finden sich 34,447 Cent. Kaffe angegeben. Der französische Antheil an St. Domingo, welcher nur etwas über ein Viertel der ganzen Insel ausmachte, lieferte 1791 unter andern 68 Millionen Pfund Kaffe. Frankreich erhielt von seinen westindischen Kolonien, zur Zeit des Ausbruchs der Revolution, für 134 Mill. Zucker und Kaffe. ***) Trinidad liefert nach den neuesten Berichten 449,614 Pfund Kaffe, und aus den holländischen

*) S. Breslauer Versuche.

**) S. Zimmermanns Taschenb. der Reisen. 1803.

***) S. eben daselbst.

Inseln St. Eustach und Curassao, kommen für 5 Mill. Gulden, an Kaffe, Zucker, Cacao und Baumwolle. *) Daß bei der noch immerwährenden Fortpflanzung der Kaffebäume und dem zunehmenden Gebrauch des Kaffetranks, die Consumtion der Kaffebohnen sich noch um vieles vermehrt habe, seitdem man jene Berechnungen gemacht hat, ist leicht zu schließen. Man wird schwerlich die ungeheure Menge des Kaffees genau angeben können, welche Jahr aus Jahr ein, bloß in Europa verthan wird. Wollte man nun gleich den unstreitig wichtigern Nachtheil den das Kaffetrinken der Gesundheit verursacht, nicht in Anschlag bringen, so müsse man doch wenigstens die große Geldsumme betrachten, welche dadurch verschlungen wird. Der Kaffe bleibt also vor wie nach eine wahre Pest des Körpers und des Geldbeutels, und es wäre ein Glück wenn der Kaffe ganz aus der Diät verbannt, höchstens nur bloß als Arzneimittel beibehalten würde; wiewohl auch dieses nicht einmahl nothwendig ist, da man andere Arzneien genug hat, welche in denjenigen Krankheitsfällen in welchen man den Kaffe rühmt, würksamer sind, als er ist.

§. 28.

Könnte das ehemals gewöhnliche Frühstück von Brod, Mehlsuppe, Grütze und dergleichen wieder

*) S. Zimmermanns Taschenb. der Reisen. 1803.

allgemein eingeführt werden, so wäre solches in jeder Rücksicht am besten; dieses ist aber vorerst nicht möglich. Man will schlechterdings, besonders des Morgens, ein warmes, braunes, gebranntes Getränk haben, und die theure Kaffebrühe hat den meisten Beifall, obgleich andere den eben so schädlichen Thee wählen. Man ist deßwegen schon lange mit Recht darauf bedacht gewesen, ein anderes Getränk, welches mit dem Kaffe Aehnlichkeit hat, und weniger kostet, an seine Stelle zu schieben. Nicht ein jedes braunes oder verbranntes Getränk taugt aber dazu. Ein gutes Kaffesurrogat muß nebst seiner Wohlfeilheit die Eigenschaft haben, der Gesundheit nicht zu schaden; es muß von jedem ohne Unterschied, getrunken werden dürfen; es darf keine stark würkende Kräfte haben, sondern so beschaffen seyn, daß es, selbst in einiger Menge und täglich genossen werden könne. und so unschuldig sey, daß dadurch im Körper und in den Funktionen desselben keine Unordnung entstehe: es darf keine eigentliche arzneiliche Tugenden haben, so daß es nur in einem oder andern krankhaften Zustande dienlich wäre; mit einem Wort, es muß alle Vortheile des Kaffees in sich halten, aber dadegen von dessen Fehlern so viel als möglich ist, frei seyn. Je einfacher es ist, desto besser wäre es, und man muß es sogar ohne Zuthat des ächten Kaffees trinken können. Es gibt sehr viele Surrogate, welche theils würk-

lich gut und besser als der Kaffe, theils aber auch schlechter sind, und noch täglich werden bei steigender Theurung des Kaffees neue erfunden und vorgeschlagen. Ich werde nunmehr das Nöthigste und Beste sagen, was mir von diesen Stellvertretern des Kaffees, theils aus andern Schriften, theils aus eigener Erfahrung bekannt ist und was ich selbst untersucht habe.

§. 29.

Weil der Kaffe ein vegetabilisches Produckt ist, so müssen auch die eigentliche Surrogate desselben weder im animalischen, noch mineralischen, sondern allein im vegetabilischen Reiche gesucht werden. Man hat deßwegen aus verschiedenen Fächern dieses letztern, vorzüglich solche zu wählen versucht, welche etwas Nährendes enthalten oder enthalten sollen. Nämlich man bereitet den Afterkaffe

I. Aus Halm- oder eigentlichen Mehlfrüchten.

II. Aus Hülsenfrüchten.

III. Aus Kräutersaamen.

IV. Aus kernichten Baumfrüchten.

V. Aus saftigen Baumfrüchten oder Obst.

VI. Aus Wurzeln.

VII. Aus süßen Säften.

§. 30.

I. Der Afterkaffe aus Halm- oder Mehlfrüchten.

Aus jeder Mehlfrucht oder eßbaren Halmfrucht kann, wenn sie gehörig geröstet wird, eine dem Kaffe ähnliche Brühe bereitet werden. Ein zu starkes rösten vertragen diese Früchte nicht, sondern sie verbrennen leicht und werden zur Kohle. Ein solcher Afterkaffe mag nun gleich für verwöhnte Gaumen nicht so ganz schmackhaft und anziehend seyn, als der wahre Kaffe; so ist er doch nicht allein viel gesunder, sondern auch wohlfeiler und überall zu haben. Ich habe schon oben (§. 6 und 7) gesagt, daß die ältesten Völker sich des gerösteten Getreides zur Speise und wahrscheinlich auch zur Bereitung eines Getränks bedient, wenigstens davon Suppen gemacht, und solches folglich in flüssiger Gestalt genossen haben. Es wäre folglich der Getreidekaffe wenigstens tausende von Jahren älter als der wahre Kaffe.

Zu diesen Halmfrüchten, welche sich zur Bereitung eines Kaffees eignen, gehört vorzüglich:

1. Der Rocken (Secale). Er ist wegen seines wohlfeilen Preises das gewöhnlichste Kaffesurrogat des gemeinen Mannes, man nennt ihn deswegen Caffé à la paisane oder auch Caffe des passagers. Man hat schon denselben früher getrunken, er machte aber im Jahre 1767, als der Kaffe an-

fing theuer zu werden, das meiste Aufsehen. Wenn man gute, große, reife und von allem Unkraute reine Körner wählt, solche noch mit lauwarmen Wasser abwäschet, so lange bis das Wasser nicht mehr trübe wird, und aller Schmutz sich verloren hat, alsdenn dieselben mit heißem Wasser ein wenig abbrühet, wodurch das Korn alles Unangenehme verliert; hierauf wieder trocknet, so ist der Rocken gehörig vorbereitet. Die Röstung muß vorsichtig geschehen, nicht gar zu stark oder bis zur völligen Verkohlung, jedoch auch so, daß der Mehlgeschmack nicht die Obermacht habe. Wenn der Rockenkaffe gemahlen, und mit siedendendem Wasser demnächst angesetzt wird, so muß er etwas länger, als der gewöhnliche Kaffe kochen. Er ist gemeinlich trüber als dieser, damit sich nun das Mehl desto eher niederschlage, kann man ein wenig Salz oder geraspeltes Hirschhorn hinzuthun. Er gibt mit Milch ein nicht unangenehmes Getränk ab. Ihm fehlt freilich der flüchtige reizende Bestandtheil des ächten Kaffees, welcher ohnehin unnöthig, auch für die Gesundheit schädlich ist; dagegen ist der Rockenkaffe viel nahrhafter. Deswegen halte ich auch ihn nnd den Weizenkaffe für das unschuldigste und gesundeste von allen Kaffegetränken, so wohl den natürlichen als erkünstelten einheimischen. Man sucht indessen diesem vermeinten Fehler oder Mangel der flüchtigen reizenden Eigenschaft damit abzuhelfen,

daß man den Rockenkaffe mit vielem oder wenigem ächten Kaffe vermischt und dadurch den Geschmack erhöhet; alsdann aber ist derselbe kein wahres Surrogat mehr, sondern nur ein verfälschter mit gebranntem Rocken, bloß verlängerter ächter Kaffe; von einem vollkommenen Kaffesurrogat kann man aber fordern, daß dabei gar kein wahrer Kaffe sey.

2. Der Weitzen (Triticum). Er muß eben wie der Rocken behandelt werden, und gibt alsdann einen Afterkaffe, welcher noch angenehmer, nahrhafter und gesunder ist, wie der Rockenkaffe.

3. Die Gerste (Hordeum). Schon von alten Völkern, vorzüglich vor anderm Getreide, geröstet und zur Nahrung gebraucht, muß eben wie der Rocken vorher gereinigt und abgewaschen, alsdann getrocknet und geröstet werden. Der Kaffe davon ist nicht völlig so angenehm wie der Weitzenkaffe. Einen schmackhaftern und reinen Kaffe aber gibt die geröstete, grob geschälte Gerste oder Graupe. Schon der ehmalige Professer Teichmeyer in Jena, ließ die gröbste Gerstengraupe brennen, und trank dieselbe statt des natürlichen Kaffees mit der Versicherung, sein Trank sey ungleich besser und schmackhafter wie jener *).

4. Der Hafer (Avena). Er enthält verhältnißmäßig wenig Mehl, darum ist auch der durch

*) S. Gruners Almanach für Aerzte und Nichtärzte auf das Jahr 1783.

die Röstung daraus verfertigte Kaffe nicht so kräftig, wie derjenige, welcher aus andern Halmfrüchten bereitet wird. Er gibt auch mehr Bodensatz ab. Geschälter Hafer oder Hafergraupe liefert indessen einen erträglich guten Kaffe. Aus rohem gereinigtem Hafer kann man einen guten Trank für Kranke kochen; ein englischer Arzt, Namens Lower, bereitete davon mit Zusatz von Cichorienwurzeln, Salpeter und Zucker sein Dekockt, hielte diese Bereitung anfangs geheim und verdiente damit vieles Geld.

5. Der Buchweitzen (Poligonum Fagopirum). Er liefert gehörig zubereitet, einen Kaffe von nicht unangenehmen Geschmack, erfordert aber ein längeres Kochen.

6. Der türkische Weitzen (Mays). Er ist schon längst in Amerika, als eine nahrhafte Speise gemein, aber erst um den Anfang des 16. Jahrhunderts nach Europa gebracht, und in den mittäglichen Ländern gezogen, in Deutschland aber später bekannt geworden. Man kann ihn wie andere Mehlspeisen gebrauchen, auch davon einen guten Kaffe verfertigen, welcher dem gemeinen Weitzenkaffe ähnlich ist. Er erfordert aber ein längeres Brennen und Kochen.

7. Der Spelt oder Dünkel (Triticum spelta). Es wird hauptsächtlich im Elsaß gebaut, enthält verhältnißmässig wenig aber leichtes und

zartes Mehl, und der daraus bereitete Kaffe, kommt am meisten mit dem Weitzenkaffe überein.

8. Der Reis (Oriza). Er wird in den Morgenländern fast überall gebauet, so wie auch in Amerika, imgleichen in Spanien, Italien und Frankreich. Sein ursprüngliches Vaterland soll Aethiopien seyn. Er wird in mancherlei Form als Nahrungsmittel gebraucht und aus ihm wird auch der bekannte Arack destillirt. Man kann ebenfalls einen Kaffe aus ihm verfertigen, welcher angenehm und nahrhaft ist. Weil er ohne Schale zu uns kommt, so kann er ein zu starkes Rösten nicht vertragen, sondern verbrennt leicht. Zu einem allgemeinen Kaffesurrogat eignet er sich indessen wegen seiner Theurung nicht.

9. Die Hirse (Milium) mit ihren verschiedenen Arten, so wie auch der Fench (Panicum), enthalten ein zähes Mehl und werden bekanntlich hauptsächlich zu Breispeisen gebraucht. Der davon vermittelst der Röstung bereitete Kaffe, ist aber nicht von sonderlicher Güte.

10. Hierher gehört der Brodkaffe, welcher aus den gerösteten Krumen des Rocken- und Weitzenbrods verfertigt werden kann. Er ist schmackhaft, enthält viele Nahrung und übertrifft den vorher beschriebenen Rocken- und Weitzenkaffe.

Ich habe zum Versuch sogenannte Fadennu-

deln, welche man in den Suppen gewöhnlich gebraucht, braun geröstet und als Kaffesurrogat angesetzt. Sie müssen eine Zeitlang kochen, und alsdenn geben sie einen sehr wohlschmeckenden und nahrhaften Kaffe, welcher sich durch seine angenehme Bitterkeit vorzüglich auszeichnet.

11. Sago oder Sagu, ist zwar keine Getreidefrucht, aber doch eine gekörnte Mehlspeise, aus dem Mark eines Baums bereitet, welcher besonders in den moluckischen und südlichen Inseln häufig wild wächset. Der Baum ist eine Art von Palme, Cyca (Cycas circin nalis Linn.) genannt. Er enthält ein sehr häufiges Mark, so daß aus einem einzigen Baume wohl 200 bis 300 Pfund Mehl gemacht werden können.*) Man spület das Mark so lange mit Wasser bis der mehlichte Theil sich von dem faserichten scheidet und zu Boden setzt. Das Mehl wird theils zu Brod gebacken, theils durch ein Sieb getrieben, daher es die Gestalt rundlicher Körner erhält und getrocknet also versandt wird. Zu uns kommt der mehreste Sago aus Amboina, der beste aber aus Japan. Die Körner sind äußerst schleimicht, lösen sich durchs Kochen in Wasser, Milch und andern Flüssigkeiten ganz auf, und geben einen sehr nahrhaften Brei oder eine Gallerte. Die Engländer haben den Sago schon

*) S. Trommsdorfs Handbuch der pharmaceutischen Waarenkunde.

im Anfange des 18ten Jahrhunderts als ein nährendes medicinisches Mittel gebraucht, und im Jahre 1740 wurde er in Frankreich, 1744 aber in Deutschland aufgenommen.*) Ich habe einen Versuch gemacht, aus dem Sago einen Kaffe zu bereiten. Er läßt sich nicht gut rösten, denn sobald er warm wird, bäckt er in Klumpen zusammen, weßwegen man ihn beständig rühren muß. Er gibt unter dem Rösten nur wenig und gar keinen unangenehmen Geruch von sich, blähet sich aber sehr auf. Man muß sich hüten ihn nicht zu verbrennen; jedoch muß er schwarz-braun werden. Geröstet behält er noch immer einen zähen klebrichten Geschmack. Wenn er mit siedendem Wasser wie gewöhnlich angesetzt wird, so riecht der aufsteigende Dunst etwas säuerlich. Man muß ihn noch ein wenig kochen lassen, und alsdann erhält man eine stark gefärbte braue Brühe welche im mindesten nicht klebericht oder schleimicht ist; der zurückbleibende Satz ist aber zähe und dabei fast ganz ohne Geschmack. Ich kann aus Erfahrung versichern, daß dieser Sagokaffe, wenn auch die schlechteste Sorte des Sago dazu genommen wird, jeden andern Kaffe an Wohlgeschmack sehr weit übertrifft, selbst wenn er ohne Milch und Zucker getrunken wird. Sogar schmeckt er kalt noch immer ange-

---

*) S. Spielmann institut. materiae midicae.

nehm, da doch anderer Kaffe, wenn er kalt ist, widerlich schmeckt und beinahe Brechen erregt. Der Sagokaffe behält seinen guten Geschmack wohl ein Paar Tage lang, und der geröstete Sago verraucht auch seine Kräfte in langer Zeit nicht, weil seine schleimichten Bestandtheile die flüchtigen gleichsam binden. Ich würde den Sagokaffe seiner nngemeinen Lieblichkeit wegen, jedem andern vorziehen und ihn allgemein zum Gebrauch vorschlagen, wenn er nicht so theuer wäre. Dieser letztern Ursache wegen bleibt er nur ein Getränk für Reiche; jedoch ist er noch immer wohlfeiler als der rechte Kaffe, besonders so lange dieser im hohen Preise ist; denn man bedarf zu einem guten kräftigen braunen Getränke lange so viel Sago nicht als ächten Kaffe. Der Sagokaffe ist dabei noch in jeder Hinsicht gesunder und kann ohne Zucker getrunken werden.

Ich muß übrigens noch bemerken, daß die Mehlfrüchte viele wässerichte Theile besitzen, welche beim Rösten verdunsten, wodurch sie dann sehr merklich am Gewichte verlieren. Sie enthalten auch weniger Oel und gewürzhafte reitzende Kräfte als der ächte Kaffe; dieser Fehler, der indessen in Rücksicht auf die Gesundheit eher Tugend als Fehler ist, kann leicht ersetzt werden, wenn man während dem Rösten etwas Butter oder andere süße Fettigkeit, imgleichen ein wenig Salz und Gewürz, z. B. Nelken, Kardamomen, Amomen u. d. gl. dabei thut,

um den Geschmack zu erhöhen. Beim Sagokaffe ist dieses aber durchaus unnöthig, so wie solches auch bei andern Kaffesurrogaten, den nicht verwöhnten Gaumen entbehrlich ist.

§. 31.

II. Der Afterkaffe aus Hülsenfrüchten.

Die Hülsenfrüchte, aus deren Familie man einige gewählt hat, um daraus einen Kaffe zu bereiten, enthalten durchgehends mehr gröbere Erdtheile als die eigentlichen Mehlfrüchte; indessen sind doch verschiedene von ihnen nicht zu verachten. Sie haben sogar gewissermaßen mit dem ächten Kaffe eine größere natürliche Verwandtschaft als andere Surrogate; denn dieser ist ebenfalls eine Art von Hülsenfrucht.

Hierher gehören:

1. Die Erbsen (Pisa) und ihre verschiedenen Sorten. Sie sind als Küchenspeisen längst bekannt, man hat aber auch in neuern Zeiten Versuche gemacht, daraus Brod zu backen, ja gar sie zu rösten und als Kaffe zu trinken. Der Erbsenkaffe kommt zwar dem Kaffe aus Mehlfrüchten an Wohlgeschmack nicht bei, doch ist er der Gesundheit nicht schädlicher als jeder andere Kaffe. Die Erbsen enthalten am Gewichte die Hälfte eines Schleims, welcher zähe ist, aber unter dem Rösten milde wird. Sie stehen so wie alle andere Hülsenfrüchte, im Ruf der Unverdaulichkeit und daß sie

Blähungen erregen. Wenn sie im rohen Zustande genossen werden, so ist dieser Vorwurf gegründet; indessen verhält es sich mit ihnen ganz anders, wenn sie geröstet sind. Denn es verschwindet alsdenn die blähende Würkung, welche mehr in dem Häutchen als in der innern Substanz der Erbsen liegt, aus welcher die elastische Luft ohnehin beim Rösten weggeht. Daß übrigens die Brühe gekochter Erbsen eine urintreibende Kraft habe, ist längst bekannt; der Kaffe von gerösteten Erbsen hat diese Kraft gleichfalls, da solche ohnehin den warmen wässerichten Getränken eigen ist.

2. Die Saatwicke (Vicia sativa). Sie ist größer und wohlschmeckender als andere Arten der Wicken, weßwegen sie auch zum Brod im Nothfall verbacken wird. In Toskana pflegt man sie zu einem Drittheile mit Weitzen zu vermengen und dieser Weitzen wird unter dem Namen Grana vecciato, von den Landleuten, selbst dem reinsten Weitzen zum häuslichen Bedürfnisse vorgezogen.*) Der von diesen Wicken bereitete Kaffe, kommt an Geschmack und Güte den Erbsenkaffe bei.

3. Die Linsen (Lentes). Sie geben geröstet einen Kaffe, welcher zwar trinkbar, aber doch etwas unangenehmer ist, wie der Erbsen- und Wickenkaffe.

---

*) S. Halle fortgesetzte Magazin 8r. Band.

4. Die Faselbohnen (Phaseoli). Sie wachsen in Indien wild, werden aber bei uns in Gärten gezogen, und ihre grüne Schoten, frisch sowohl als eingemacht, imgleichen die Bohnen selbst, sind als eine gemeine Küchenspeise bekannt. Man hat mehrere große und kleine Arten, die letztere kennen wir unter dem Namen der Salatbohnen. Die Faselbohnen enthalten 1/3 an Schleim nach ihrem Gewicht. Man hält ihren Genuß für weniger blähend als den Genuß der Erbsen. In neuern Zeiten hat man sie zu 1/4 mit Rocken oder Weitzen vermengt, und daraus ein wohlschmeckendes Brod zu backen versucht. Gehörig geröstet geben sie auch einen Kaffe, welcher etwas angenehmer von Geschmack ist als der Erbsenkaffe.

5. Die große Bohne oder Saubohne (Vicia Faba Linn). Sie stammt ursprünglich aus Egypten her, ist aber längst in unsern Gärten und Feldern einheimisch. Sie verdient wegen ihrer Wohlfeilheit, als Kaffesurrogat eine vorzügliche Aufmerksamkeit. Houghton hat bei Gelegenheit seiner Untersuchung der Kaffebohnen, auch diese große Bohnen untersucht, um zu sehen in wie fern solche von jenen nach der Proportion ihrer Bestandtheile unterschieden sind. Er erhielt vermittelst der Destillation, aus einem medicinischen Pfunde oder 24 Loth Bohnen, etwas über 12 Loth wässerichtes Wesen, beinahe 3 Loth Oehl und das übrige war

sogenanntes Caputmortuum. Man hat das Mehl dieser trocknen großen Bohnen, schon im Getreidemangel mehrmahls unter anderm Mehl gemengt und davon ein gutes Brod gebacken. Schon vor einigen Jahren machte ich damit glückliche Kaffeversuche. Man muß die reife trockne Bohnen 14 Stunden lang in Wasser einweichen lassen, damit die Haut abgeschälet werden könne. Sie zerfallen dann in zwei platte Hälften, welche man in die Queere durchschneidet, damit jede Bohne in 4 Theile zertheilt werde. Diese trocknet man so schnell als möglich ist und röstet oder brennet sie nachher, jedoch ziemlich stark bis zur Kaffefarbe, damit sie den Mehlgeschmack verlieren. Man mahlet und setzet sie an, wie rechten Kaffe, jedoch muß man den Aufguß noch ein wenig kochen lassen, zur beßern Auflösung des Extracts. Wenn man die Röstpfanne vor dem Rösten ein wenig mit Mandelöhl oder ungesalzener Butter einschmieret, so wird der Kaffe davon noch angenehmer. Ich selbst habe ihn mehrmahls getrunken und verschiedene meiner Bekannten, denen ich dieses Getränk lehrte, trinken ihn täglich statt des ächten Kaffees, finden ihn noch immer angenehm und sind dabei durchaus gesund.

6. Die kleine Saubohne oder Pferdebohne, (Faba equina minor oder Faba rotunda oblonga minor sive equina alba) in Westphalen Wiefelbohne genannt. Obgleich sie hauptsäch-

lich als Viehfutter gezogen, jedoch auch wohl von den Landleuten gekocht gegessen wird; so gibt sie doch von allen Hülsenfrüchten den besten Kaffe. Ich spreche aus Erfahrung; denn seit einem halben Jahre, da ich seine Zubereitung erfand, trinke ich ihn täglich und mehrere meiner Freunde finden ihn eben so wohlschmekend und wünschen nie ein beßern Kaffe. Die Art der Zubereitnng ist folgende: die Bohnen werden vom Staube und allen fremden Unreinigkeiten gesäubert, auch die Wurmstichigten sorgfältig ausgelesen. Man röstet sie in einer ofnen Pfanne, denn sie haben viele wässerichte Theile bei sich, welche wenn sie verdunsten, sehr übel, fast wie naßgewordene verdorbene Kaffebohnen riechen. Dieser übele Geruch verliert sich aber bei fortgesetzter Brennung, je länger desto mehr und wird zuletzt wie der Geruch guter Kaffebohnen. Die Röstung muß stark, schnell und unter beständigem Umrühren, auch lange geschehen. Man muß sich nicht daran kehren, wenn die Bohne an ihrer äußerlichen Rinde oder Schale schon schwarz gebrannt aussieht, denn diese schwärzet sich leicht; sondern von Zeit zu Zeit eine Bohne herausnehmen, sie mit einem Hammer zerschlagen und zusehen ob die innere Substanz schwarzbraun sey. So lange dieselbe noch gelb oder nur gelb braun ist, so lange ist sie noch nicht genug gebrannt; denn auf den rechten Grad der Röstung kommt alles an. Ist die Röstung nicht hin-

reichend geschehen, so behält die davon angesetzte Kaffebrühe noch einigen rohen Bohnengeschmack und dieses ist unangenehm. Man kann auch eine geröstete Bohne zur Probe kauen, ob sie den wahren Kaffegeschmack habe; denn erst alsdenn ist sie gut. Ehe die Röstung ganz vollendet ist, thut man ein wenig Salz hinzu, ingleichen unter jedem Pfunde Bohnen zwei Loth Mandelkleien oder Mandelmehl, welche in allen Apotheken für geringem Preise zu haben sind, so wie auch 3 oder 4 zerstossene Gewürznelken. Durch diese Zuthat wird den Bohnen der noch fehlende öhlichte, salzichte, flüchtige und reizende Theil, welchen die ächte Kaffebohnen haben, gegeben, denn die Mandelkleien theilen das noch in ihnen enthaltene fettichte Wesen, welches bei der Ausbressung zurückgeblieben ist, so wie das Salz und die Gewürznelken ihren reitzenden Geschmack, den Bohnen mit. Man fährt nun mit der Röstung unter beständigem Umrühren, wie gesagt, so lange fort, bis das Innere der Bohnen schwarz braun ist, ohne verbrannt zu seyn. Will man von diesen gerösteten Bohnen, welche ihre Kraft lange behalten, einen guten Kaffe haben, so mahlet man sie und setzet auf ein Loth, drei oder vier Tassen Wasser, je nachdem man ihn stärker oder schwächer trinken will, man muß ihn aber nach dem Ansetzen noch ein wenig kochen oder auch eine Zeitlang auf dem Ofen stehen lassen, damit die Kraft desto beßer

ausziehe und das Pulver zu Boden falle. Wer dazu Lust hat, kann nach Belieben diesem Bohnenkaffe etwas gebrannte Cichorienwurzel beimischen; es ist aber eben nicht nöthig. Der Versuch wird jeden lehren, daß dieses Kaffesurrogat von kleinen Saubohnen, wenn es vorschriftsmäßig bereitet ist, alle andere Kaffesurrogate, den Sagokaffe ausgenommen, an Wohlgeschmack übertreffe. So gar die äußere Gestalt der gerösteten kleinen Saubohnen, hat mit den ächten gerösteten Kaffebohnen eine auffallende Aehnlichkeit. Daß dieser neue Kaffe sehr wohlfeil sey, versteht sich von selbst. Er ist auch der Gesundheit nicht so nachtheilig als der rechte Kaffe, darf aber übrigens eben so wenig, wie jedes andere warme Getränke gemisbraucht werden. Wer keine Mandelkleien bei der Hand hat, kann bei der Röstung ein wenig Butter thun und statt der Gewürznelken etwas zerstossene Benediktenoder Nägeleinwurzel (Radix Cariophyllatä oder Gei urbani Linn.) welche den Geruch und Geschmack der Gewürznelken hat, und häufig wild wächset, auch für wenig Geld in den Apotheken gekauft werden kann. Uebrigens sind die geröstete kleine Saubohnen, so wie die andere geröstete Hülsenfrüchte härter und schwerer zu mahlen als die ächte Kaffebohnen und geröstete Mehlfrüchte.

§. 32.

III. Der Kaffe aus Kräutersaamen.

Zu den Saamen, welche man als Afterkaffe vorgeschlagen und gebraucht hat, gehören vorzüglich folgende:

1. Der Saame der Sonnenblume (Helianthus oder Corona Solis). Sie ist ursprünglich ein orientalisches Gewächs, wegen ihrer prächtigen Blume aber schon lange eine Zierde unserer Gärten. Der Saame enthält viel Oehl von süßem angenehmen Geschmack, deswegen hat man mehrmahl den Anbau der Sonnenblumen im Großen angerathen, um destomehr da diese Pflanze noch andere ökonomische Vortheile gibt. In dem Saamen ist außer dem Oehl, auch was mehlartiges, weswegen man ihn zum Kaffe wählet. Die Röstung desselben muß äußerst gelinde geschehen, weil er leicht einen brenzlichten Geruch und Geschmack annimmt, wie alle Fettigkeiten thun, wenn sie gebrannt werden. Deswegen halte ich auch dieses Kaffesurrogat nicht für allgemein gut, denn gebranntes Oehl ist der Gesundheit nachtheilig und schadet besonders dem Magen und den Nerven.

Mit andern öhlichten Saamen z. B. Melonen, Kürbis, Gurkensaamen u. s. w. verhält es sich eben so; der davon verfertigte Kaffe ist brenzlicht von Geschmack, wenig nahrhaft und kraftlos. Allenfalls können die geröstete fette Körner der Sonnenblumen, mit andern Surrogaten denen es am erforderlichen Fette fehlet, vermengt werden.

Der Mohnsaame, welchen einige als Kaffesurrogat versucht haben, taugt wegen seiner narkotischen Eigenschaft zum Kaffe gar nicht.

2. Der Saame des Klebekrauts, (Galium Aparine) welches fast überall an Hecken und Zäunen, auf Feldern und Straßen, wild wächset und seinen Namen daher hat, weil es sich leicht an den Kleidern festhängt, ist ein berühmtes Kaffesurrogat. Die Saamenkörner sind rund und ziemlich ansehnlich. Sie wurden vor etwa 40 Jahren zuerst in Ostfriesland zum Kaffe vorgeschlagen, und sie werden noch jezt daselbst unter dem Namen Tüngelkaffe häufig getrunken. Das Oberkollegium medicum in Berlin bestätigte im Jahr 1769, seine Unschädlichkeit und Nützlichkeit und Jos. Gärtner hat in seinem über die Früchte und Pflanzensaamen herausgegebenen Werke, diesen Klebekrautssaamen als den besten Stellvertreter des Kaffees gepriesen. Er muß vorsichtig geröstet übrigens aber wie Kaffe behandelt werden, nur etwas länger kochen. Viel nahrhaftes ist darin nicht, er schmeckt aber erträglich gut.

Diese Pflanze hat noch einen andern ökonomischen Nutzen, nämlich ihre Wurzel färbt mit Bier und Allaun gekocht, die Wolle karmesinroth, und diese Farbe wird noch schöner wenn man die Wolle vorher mit Birkenblättern gelb färbet.

3. Der Spargelsaame (Semen Asparagi).

Er wurde 1804 von dem Docktor Hasenbalg als Kaffesurrogat zuerst bekannt gemacht. Es geschah diese Bekanntmachung durch eine kleine gedruckte Schrift mit dem Titel: „Entdeckung eines ächt-„deutschen, höchst gesunden, leicht in Menge für „jede Haushaltung zu ziehenden und reichlich ein-„tragenden Stellvertreters des indischen Kaffees", welche Schrift er in einem versiegelten Couvert als ein Arkanum verkaufte. Nachdem er erstlich einiges vom Kaffe überhaupt und dessen bisherigen Surrogaten gesagt hat, handelt er vom Spargelsaamen; rühmt denselben als das Beste von allen Surrogaten; zeigt auf welche Weise und wie mancherlei daraus der Kaffe bereitet werden könne, auch daß er, und in welchem Grade er, einträglich sey, imgleichen was für Nebenvortheile dabei sind; er beweiset auch daß der Anbau des Spargels sich ins Große treiben lasse, so daß ein Handelsartikel daraus werden kann. Der Verfasser gesteht zwar: „daß der Spargelkaffe nicht völlig den Geschmack „und die andern Eigenschaften des ächten Kaffees „habe, daß aber derselbe wohlfeil und gesund, we-„nigstens gesunder wie die Eichorienwurzel und je-„der anderer nachgemachte Kaffe sey; auch daß es „nur darauf ankäme, sich an demselben zu gewöh-„nen; übrigens sey der Spargelkaffe nicht allein „gut, sondern von einigen sogar wohlschmeckend „befunden; zwar sey er ein wenig zu bitter, dafür

„aber für die Gesundheit desto wohlthätiger, und
„diese Bitterkeit würde ohnehin durch den Zusatz
„von Milch beim Trinken gemildert; daß er keine
„schädliche Würkung auf den Körper äußere, habe
„er durch die Erfahrung gefunden, selbst in Menge
„getrunken, errege er die Zufälle nicht, welche der
„indische Kaffe verursachet und jeder könne ihn ver-
„tragen; er habe ein vortreffliches balsamisches Oel,
„eine starknährende Kraft, sättige, und erhöhe die
„Stärke der Muskeln und Eingeweide, treibe die
„Blähungen und den Urin, welcher nach dem Trin-
„ken des Spargelkaffees merklich nach Spargel
„riecht, er leiste besonders hysterischen, hypochon-
„drischen und gichtischen Personen viele Hülfe,
„kurz, er sey ein wohlschmeckendes, sehr nahrhaftes
„und leicht zu bereitendes Getränk. Was seine Zu-
„bereitung betrifft, so werde der Saame spät im
„Herbste, wenn die Saamenkapseln dunkelroth und
„und die Körner schwarz und hart sind, gesammlet.
„Die rothe Beeren thut man in einem Kübel und
„gießt Wasser darauf, wo sie dann nach einigen
„Tagen in Gährung gerathen und einen Weinge-
„ruch verbreiten. Hierauf zerquetscht man sie,
„gießt häufiges Wasser darauf und rührt sie tüch-
„tig um, damit die Körner zu Boden fallen, wel-
„che demnächst so lange abgespület werden, bis sie
„ganz rein sind, alsdenn trocknet man und ver-
„wahrt sie in einem Beutel an einem luftigen Or-

„te. Der Saame wird eben so wie Kaffe gebrannt.
„Um die Bitterkeit zu vermindern, thue man zwi-
„schen einem halben Pfunde des Saamens eine klei-
„ne Zipolle oder ein Paar Schalotten. Die Zeit
„wenn der Saame bald hinlänglich gebrannt ist,
„erkennt man daran, daß er beginnt stark zu schwi-
„tzen, blank zu werden, sich aneinander zu hängen
„und den Kaffeartigen Geruch von sich zu geben.
„Wenn der genug gebrannte Kaffe sich abgekühlt
„hat, wird er gemahlen und wie anderer Kaffe ge-
„kocht. Weil seine feine Theile sich nicht leicht nie-
„derschlagen, so ist es besser ihn zu filtriren oder
„ihn mit Hirschhorn oder etwas Salz niederzuschla-
„gen. Er sieht nicht so braun aus als der wahre
„Kaffe; will man ihn aber ja braun haben, so ist
„das durch einen geringen Zusatz von Cichorien
„leicht zu erhalten. Man kann von 2 Loth Spar-
„gelkaffe 3 bis 4 oder auch mehrere Tassen machen.
„Um sich vorerst an den Geschmack desselben zu ge-
„wöhnen, kann man anfänglich entweder indischen
„Kaffe oder auf ein anderes Surrogat von Erdman-
„deln oder rothen Rüben zusetzen, allenfalls auch
„etwas gebrannten Cacao. Daß die Ziehung des
„Spargelkaffees einträglich sey, beweiset der Ver-
„fasser und versichert, daß er von 3 Spargelfeldern,
„zu 60 Fuß Länge und 16 Fuß Breite im Ganzen,
„32 Pfund reifen Saamen erhalten habe. Er lehrt
„auch den Spargel auf die vortheilhafteste Weise

„zu flanzen und beweißt überhaupt, daß sich der „Saame leicht in Menge für jede Haushaltung zie„hen lasse. Die Nebenvortheile des Spargelbaues „sollen darin bestehen, daß man einen Theil der „frischen Spargelstangen zum Gebrauch in der „Haushaltung, ohne Schaden des Ganzen stechen, „aus den Stengeln des reif gewordenen Spargels „aber, vermittelst der Verbrennung, ein vortrefliches „Pflanzensalz auslaugen, oder auch diese Stengel „als ein Düngmittel gebrauchen könne. Die Kapseln „sollen auch eine gute Orangenfarbe abgeben, viel„leicht möchte man endlich aus dem Fleische der „Spargelbeeren ein geistiges Getränk bereiten kön„nen. Uebrigens zeigt der Verfasser, daß man gar „wohl den Anbau des Spargels im Großen zu „treiben vermöge; denn was im Kleinen geschehen „kann ist auch im Großen möglich„. Gegen alles dieses, was Hr. Hasenbalg zum Ruhme des von ihm erfundenen Kaffesurrogats sagt, habe ich nichts einzuwenden. Der Spargelsaamenkaffe schmeckt würklich nicht übel; daß er aber als allgemeines Getränk eingeführt werden sollte, ist wegen seiner Arzneikräfte besonders wegen seiner starken Würkung auf den Urin, welche der Erfinder selbst eingesteht, nicht zu rathen. Denn ein diätetisches Mittel, muß, wie ich schon oben erinnert habe, keine starke Arzneikraft besitzen. So lange auch der

Spargelbau noch nicht im Großen würklich eingeführt ist, würde der Saame selbst zu kostbar seyn.

4) Die Kerne oder Steinchen (Acini) von Johannisbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Weintrauben und ähnlichen Früchten, geben gehörig geröstet, einen Kaffe im Nothfall ab. Man hat auch den Saamen des Ginstors (Genista), den Kleesaamen, den Leinsaamen uud dergleichen mehrere versucht. Sie geben nach der Röstung zwar einen Kaffegeruch, ihre Brühe ist aber übelschmeckend. Ich will also von diesen und andern Saamen uud ihrem Gebrauch als Kaffe, nichts weiter sagen. Indessen ist es möglich, daß in Zukunft noch manche taugliche Saamen zu Surrogaten des Kaffees, besonders aus den Grasarten entdeckt werden.

§. 33.

IV. Der Afterkaffe aus kernichten Baumfrüchten.

Zu Stellvertretern des Kaffees sind folgende Baumfrüchte, welche eine mehlichte Substanz haben, vorgeschlagen.

1. Die Eicheln (Glandes quercinä). Sie sind längst bei verschiedenen Völkern, als eine Nahrungsspeise nicht allein des Viehes, sondern auch der Menschen bekannt gewesen. Es gibt verschiedene Arten der Eichen von welchen diese Frucht kommt; nemlich die Cereiche oder Burgundische Ei-

che (Quercus cerris), die Eicheln davon schmecken gekocht oder gebraten, wie Kastannien. Ferner die Speiseeiche (Quercus Escula) deren Frucht noch süsser ist und in Spanien und einigen Provinzen Frankreichs nicht allein gebraten, sondern auch unter Brod gebacken gegessen wird. Diese Art wird nach Bellonius Bericht, in Pallästina so groß wie Taubeneier. Imgleichen die Moluckereiche welche runder und dicker als die Europäische und in Java als eine Leckerspeise, gleich den Kastanien, vorzüglich bekannt ist. Endlich auch die gemeine Eiche (Quercus Robur). Andere noch bei den Botanisten und Oekonomen bekannte Eichenarten übergehe ich. Von den Früchten aller dieser Eichenarten, sogar von unsern gemeinen Eicheln, hat man noch in neuern Zeiten wenn das Getreide theuer war, Brod gebacken oder sie wenigstens mit anderem Mehl vermischt dazu gebraucht. Noch jetzt backen einige Tartaren ihr Brod von Eicheln. Auch sind die Eicheln von alten und neuern Aerzten wegen ihrer zusammenziehenden, magenstärkenden, und urin- und schweistreibenden Kraft, roh zur Arznei gebraucht worden, entweder in Tränken, oder getrocknet in Pulverform. Horst, war so viel mir bekannt ist, der Erste, welcher sie zum medicinischen Gebrauche röstete, damit ihre zusammenziehende Eigenschaft gemildert und ihr Geschmack weniger wiederlich würde. In neuern Zeiten hat Schröder

die gerösteten Eicheln zuerst gemein gemacht. Nachher haben Kaiser, Marx, Bloch, Ackermann, Auenbrugger und mehr andere, den Eichelnkaffe als eine trefliche Arznei gegen manche Uebel empfohlen, welche von Schwäche der Fasern entstehen; z. B. in Nervenübeln, Durchfällen, Geschwulst, Zährung, Krampfbeschwerden, Verblutungen, Drüsenverstopfung, Schleimhusten u, s. w. Wenn der Eichelnkaffe auch alle die von ihm gepriesene Arzneikräfte nicht hätte, wie dann auch würklich andere berühmte Aerzte z. B. Herz, Mönch, Quarin, Unzer und andere mehr, ihm dieselben absprechen wenigstens sie sehr einschränken, so kann ich doch aus eigner Erfahrung versichern, daß er keine übeln Würkungen nachlasse. Ich habe selbst ihn ehemals wohl ein halbes Jahr lang täglich statt des rechten Kaffees getrunken und er bekam mir immer durchaus gut. Andere welche solches auf mein Anrathen, ebenfalls gethan haben, bezeugen mir gleichfalls dasselbige. Zur Bereitung dieses Kaffees muß man große, nicht wurmstichigte, reife und gut getrocknete Eicheln aussuchen; sie schälen und in vier Theilen zerschneiden. Wenn die Eicheln frisch sind, so ist es desto besser. Sitzt die Schale zu fest, so läßt man sie etwa eine Nacht in Wasser einweichen. Die geschälte Eicheln werden vor der Durchschneidung ein wenig gekocht, damit ihnen die herbe Lohe etwas benommen werde; die Brühe gießt man

weg und die Eicheln spült man nochmals mit frischem kaltem Wasser ab. Die Stücke werden alsdenn bei hinreichender Hitze getrocknet und gegen Staub verwahrt bis man sie rösten will. Wenn sie braun geröstet sind, lassen sie sich einige Zeit lang aufbewahren und verlieren ihre Kraft nicht so geschwind als ächter Kaffe; denn sie besitzen wenige flüchtige Theile, aber desto mehr Extraktivstof. Sie werden wie anderer Kaffe gemahlen und angesetzt, dürfen aber nicht zu lange kochen, weil sonst ihr zusammenziehendes harzichtes Wesen sich zu sehr auflößt. Ueber die heiße Brühe setzt sich gemeinlich ein zäher Schaum, diesen muß man sorgfältig abschöpfen und wegthun, weil sonst der Kaffe unangenehm und zusammenziehend schmeckt. Wenn man diesen Kaffe filtrirt und ihn dann noch einmal aufsieden läßt, so ist diese Abschöpfung des Schaums unnötig. Der auf diese Weise geklärte Eichelkaffe schmeckt gut und verdient den Vorzug vor vielen andern Kaffesurrogaten. Einige thun bei dem Rösten etwas Butter oder ein Paar Mandeln oder Nüsse, um ihm mehr Milde zu geben, auch wohl etwas Salz. Einige versetzen auch den Eichelnkaffe mit indischem Kaffe; es ist aber solches unnötig.

2. Die Kastanien (Castanä). Eine bekannte Frucht dessen Baum die Botanisten unter das Geschlecht der Buchen rechnen, welcher zum Theil wild wächset, sonst aber in den Baumgärten gezogen

wird. Die schönste und größte Art dieser Früchte werden auch Maronen genannt. Sie enthalten viel mehlichte Substanz und einen Zuckerstof, welcher sich durchs Rösten entwickelt. Ihr ausgepreßter Saft wird nachdem er in Gährung übergegangen ist, geistig. Oehl kann man nicht herauspressen. Die alten Griechen haben, nach Xenophons Bericht, diese Früchte statt des Brods gebraucht; auch noch jetzt sind sie den Bergbewohnern des mittägigen Frankreichs, so wie Italiens, eine gemeine Speise statt des Brods. In Deutschland werden sie geröstet oder gebraten mit Salz oder Butter gegessen. Sie sind jedoch schwer zu verdauen und roh gegessen etwas zusammenziehend, besonders wenn man das unter der Schale um den Kern herum liegende Häutchen nicht absondert. Getrocknet geben sie ein gutes Mehl, welches unter das Brod gebacken werden kann. Wenn sie geschält und in Stücken zerschnitten gehörig geröstet werden, so geben sie einen schmackhaften Kaffe, besonders wenn beim Rösten etwas Butter und ein wenig Salz hinzugethan wird.

Die wilde oder Roßkastanie (Castanea equina oder Hippocastanum) hat man in neuern Zeiten, durch verschiedene ökonomische Handgriffe brauchbar und daraus ein wohlschmeckendes Mehl zu machen versucht und man ist wohl gar auf den Einfall gekommen, ob sie nicht zum Afterkaffe an-

gewandt werden könnte. Allein diese Frucht ist höchst widerlich und der Gesundheit nachtheilig, ich würde sie deswegen nie zum Kaffe anrathen.

3. Die Buchekern oder Buchnüsse (Fructus Fagi silvaticä), sind bekannte Früchte der Rothbuchen und dienen meistens zum Futter der Schweine. Sie schmecken fast wie Nüsse oder süße Mandeln, haben aber häufig gegessen eine Schlafmachende Würkung besonders bei Kindern und zarten Personen. Sie enthalten Oehl, welches man aus ihnen pressen und nicht allein zum Brennen auf Lampen, sondern auch weil es süß ist, zu Küchenspeisen brauchen kann. Im Jahre 1795 theilte Jemand im neuen hannöverischen Magazin, den ersten Gedanken mit, aus den Buchekern einen Kaffe zu verfertigen und versicherte, daß aus den gerösteten Eckern, wenn sie mit einer gleichen Quantität ächten Kaffees angesetzt würden, ein überaus wohlschmeckendes Getränk entstünde, welches mit Milch und Zucker einen chokoladen Geschmack hätte und in dieser Form allen bekannten Vermischungen mit Kaffe vorzuziehen wäre, übrigens sich aber auch ohne Zusatz wohl trinken liesse. Dieses Letztere ist wahr, doch dünkt mir, daß der Buchekernkaffe etwas narkotisch sey.

4. Die Mandeln (Amigdalä). Eine bekannte Frucht deren Baum in warmen Gegenden wild wächset, doch aber auch bei uns gezogen werden

kann. Mann hat davon zweierlei Arten, nemlich süße und bittere Mandeln. Von den süßen bekommen wir im Handel zwei Sorten nemlich größere und kleinere. Jene nennt man Valenz, diese Provinzmandeln. Die süße Mandeln werden als Nahrungsmittel auf mancherlei Art, besonders zu Backspeisen gebraucht auch wohl mit Wasser angestoßen, zur Milch gemacht und des Wohlgeschmacks wegen mit Zucker als einkühlendes, nährendes und linderndes Getränk getrunken. Da sie leicht ranzicht werden, so muß man zum Gebrauch gute vollständige, nicht zu runzlichte, noch wurmstichigte aussuchen. Sie besitzen viele schleimichte und öhlichte Theile. Bei süßen Mandeln macht das Oehl den dritten und bei bittern den vierten Theil des Gewichts, ohngefähr aus. Das Oehl der bittern Mandeln ist eben so süß von Geschmack als das Oehl der süßen Mandeln; denn die Bitterkeit der bittern Mandeln steckt bloß im Oberhäutchen und in der schleimichten Substanz derselben, geht auch durch die Destillation mit Wasser zugleich hinüber. Es ist ein Bitterstof grade von der Art wie er in den Kernen der Pfirsichen, Kirschen und ähnlicher Früchten sich befindet. Was von den Mandeln nach ausgepreßtem Oehl zurückbleibt nennt man Mandelkleien oder Mandelmehl, darin ist doch noch etwas öhlichtes enthalten. Man hat die Mandeln auch als ein Surrogat des Kaffes geröstet vorgeschlagen. Der Geschmack desselben

ist zwar nicht unangenehm, aber doch zu fettig und brenzlich; dieses kommt natürlich von dem häufigen Oehl der Mandeln her, welches beim Rösten empyreumatisch wird und solches kann selbst bey der vorsichtigsten Röstung, nicht ganz vermieden werden. Wenn indessen jemand den Geschmack des Mandelnkaffees liebt, so schlage ich statt der ganzen Mandeln, die Mandelkleien vor, denn diese sind ihrer meisten Fetttheile beraubt, auch weit wohlfeiler als jene. Sie müssen aber vorsichtig gebrannt werden, weil sie leicht verbrennen und zur Kohle werden.

Der Gebrauch der bittern Mandeln behält, meines Erachtens, immer etwas verdächtiges, denn sie tödten das Federvieh. Ob dieses Gift bloß im Extracte, oder in demjenigen Oehle liege, welches man in sehr geringer Menge durch die Destillation der bittern Mandeln erhält und höchst durchdringend und betäubend ist, ist noch nicht völlig ausgemacht. Uebrigens werden die bittere Mandeln als magenstärkend, schleimlösend, wurmtödtend, urintreibend und sonst noch in andern Kranksheitsfällen gerühmt. Man pflegt auch zur Bereitung der süßen Mandelmilch, so wie zu andern Speisen aus süßen Mandeln, etwas bittere Mandeln, zum angenehmen Geschmack beizuthun.

5. Die Haselnüsse (Nuces avellanä). Sie sind eine überall in Europa wachsende Frucht, de-

ren Baum von den Botanikern Corytus avellana genannt wird. Die größere und beßere Art derselben nennt man Lampertsnüsse (Nuces romanas), sie sind besonders im Neapolitanischen einheimisch. Die Haselnüsse verhalten sich an Geschmack und sonstigen Eigenschaften fast wie die Mandeln. Sie geben durch die Auspressung fast die Hälfte ihres Gewichts an Oehl, welches ganz süß oder vielmehr ohne Geschmack ist. Von dem aus diesen Haselnüssen verfertigtem Kaffe, gilt was ich von dem Kaffe aus andern öhlichten Saamen und Früchten gesagt habe. Er hat meistens einen brenzlichten Geschmack.

6. Die Wallnüsse oder welsche Nüsse (Nuces juglandes). Sie sind Früchte eines Baumes, welcher juglans regia heißt, dessen eigentliches Vaterland Syrien ist. Er ist bei uns genug bekannt. Die Kerne geben durch das Auspressen ebenfalls fast die Hälfe des Gewichts an Oehl, welches süß ist aber leicht ranzicht wird. Der davon verfertigte Kaffe ist zu fett und brenzlich.

7. Die Pfirsichkerne (Nuclei Amigdali persicä) haben mit den bittern Mandeln Aehnlichkeit in Geschmack und Würkung; mit den Kernen der Pflaumen und Kirschen verhält es sich eben so. Der Kaffe von diesen und ähnlichen öhlichten Kernen ist im Ganzen genommen nicht so wohlschmeckend und gesund, wie anderer.

8. Der Saame oder die Frucht des Linden-

baums (Tilia), welche im October reif ist, gibt geröstet und in einem heißen Mörser zerstoßen mit Zucker eine Art von Chokolade. Ein franz. Arzt rieth Friederich dem Großen, dieselbe einstens an. Der berühmte Marggraf in Berlin machte damit Versuche *). Dieses Kaffesurrogat wird aber schwerlich ein allgemeines Glück machen.

§. 34.

V. Der Kaffe aus saftigen Baumfrüchten oder Obst.

So wenig die öhlichte Baumfrüchte, wegen ihrer zu großen Fettigkeit sich zu einem Kaffe recht vollkommen eigenen; eben so wenig sind die saftige Obstfrüchte dazu anzurathen. Denn diese sind wegen ihrer zu großen Süßigkeit dem Magen nachtheilig; sie erregen Säure und Blähungen und Laxiren leicht. Der eigentliche Bitterstof des Kaffees fehlt ihnen, so wie auch das Gewürzhafte. Dennoch gibt es Leute, welche den Obstkaffe gerne trinken und ihn allenfalls mit etwas Cichorien vermischen. Man wählt hierzu vorzüglich:

1. Getrocknete süße oder saure Aepfelschnitzel. Sie werden in kleinen Stücken zerschnitten und stark, jedoch nicht bis zur Verkohlung, geröstet und alsdenn gemahlen und wie anderer Kaffe angesetzt.

---

*) S. Halle. Fortgesetzte Magie 3r. Band.

2. Getrocknete Birnenschnitzel, so wie auch

3. Getrocknete Pflaumen, woraus die Steine genommen sind. Sie werden eben so wie vorige Aepfelschnitzel behandelt.

Ein solcher gerösteter Obstkaffe darf nicht zu lange in Vorrath aufbewahrt werden; denn er zieht leicht Feuchtigkeit aus der Luft an sich. Er schmeckt nicht unangenehm, sondern süß und man kann den Zucker dabei ersparen. Er ist nicht so nahrhaft wie die Surrogaten aus mehlichten Früchten. Milch schickt sich dabei nicht, weil solche wegen der in dem Obstkaffe enthaltenen versteckten Säure bald rinnet.

§. 35.

VI. Der Kaffe aus Wurzeln.

Die vornehmste Wurzeln welche man als Stellvertreter des Kaffees gebraucht und zum Theil gerühmt hat, sind

1. Die Wurzeln der Cichorie, Wegwarte oder Himdeläufte (Cichorium jetibus). Sie ist ursprüglich wild und wächst bei uns an steinichten und hügelichten Wegen, wird aber jetzt häufig in Gärten gezogen. Die wilde Cichorienwurzel ist bitterer und kleiner als die in Gärten verädelte. Jene wird meistens zum medicinischen, diese zum zum ökonomischen Gebrauch angewandt. Leztere hat unter allen Kaffesurrogaten bisher den meisten Beifall erhalten. Sie hat zwar noch einige Bitterkeit

aber nicht so viel schleimichte Substanz als die wilde Cichorienwurzel. Die Erfinderin des Cichorienkaffees ist die Gemahlin des Braunschweigischen Majors von Heine, gebohrne Gräsin von Rantrov. Ihr war von dem berühmten hannöverischen Leibarzte Werlhoff angerathen, nach einem erlittenen Gallenfieber getrocknete Cichorienwurzeln zur Stärkung des Magens als Thee zu trinken; da aber dieser Thee ihr nicht recht schmeckte, so bekam sie den Einfall, die Wurzeln zu rösten und solche als Kaffe zu trinken. Andere ahmten solches nach und bald wurde der Cichorienkaffe wegen seines Wohlgeschmacks so bekannt, daß einer Namens Förster, im Jahre 1770, eine ordentliche Fabrick davon anlegte und darüber ein preussisches Privilegium auf 6 Jahre erhielte. Er verkaufte das Pfund dieses Kaffees zu 22 Groschen, weil er in einer besondern Schrift versicherte, daß derselbe den gemeinen Kaffe an Güte viermal überträfe. Er besäete große Felder mit Saamen, welcher ihm für Cichoriensaamenn verkauft war, fand sich aber betrogen, denn seine Aussaat brachte nicht Cichorien, sondern Endivien und seine Spekulation scheiterte. Nach der Zeit haben andere die Cichorie häufig angebaut und verkaufen den Kaffe davon Packweise. Man handelt indessen klüger, daß man, wenn man Cichorien Kaffe trinken will, die Wurzeln selbst ziehe und den Kaffe selbst bereite, denn man ist

alsdann sicher vor verfälschte oder schlechte Waare. Bei der Sammlung der Wurzeln müssen solche wohl abgewaschen, gereinigt, von der äußern Haut gesäubert, in kleine Stücke zerschnitten, schnell getrocknet und demnächst an einem nicht feuchten Orte in einem irrdenen Topfe, oder Sacke gegen Staub verwahrt aufbehalten werden. Es ist gewiß, daß der Geschmack der gebrannten Cichorienwurzel und des Tranks davon, dem Kaffe sehr nahe komme und eine angenehme gewürzhafte Bitterkeit habe. Man trinkt den Cichorienkaffe entweder für sich allein; oder gewöhnlich mit ächtem Kaffe vermischt um diesem eine hohe Farbe und mehr Substanz mitzutheilen. Man hält den Cichorienkaffe für gesund; indessen lehret die Erfahrung, daß er, wenn er mißbraucht wird, Nervenzufälle und andere Uebel errege, folglich so unschuldig nicht sey als man gemeinlich glaubt. Seine Arzneikräfte machen ihn ohnehin zu einem täglichen Getränke untauglich. Es ist zu bemerken, daß die gebrannten Cichorienwurzeln sich leicht an der Luft entzünden. Sie dürfen deswegen nicht so lange sie noch warm sind, auf einen Hauffen geschüttet oder in brennbare Hütten eingewickelt werden.

Uebrigens finde ich, daß schon Bontekoe, ein Arzt welcher um das Ende des 17. Jahrhunderts lebte *), beobachtet habe, daß die Tinktur der Ci

*) S. dessen Abhandlung vom Kaffe Kap. 8 und 10.

chorienwurzel an Geschmack und Würkung mit dem Kaffetrank überein komme; ich erwehne dieses Umstandes als eines Beitrags zur frühern Geschichte des Cichorienkaffees.

2. Die Wurzeln des Löwenzahns oder der Kettenblume (Leontodon Faraxacon), hat mit der Cichorienwurzel eine große Aehnlichkeit und weil sie in der Wildniß häufig zu haben ist, so kann sie als Stellvertreter der Cichorie, folglich auch des Kaffees dienen. Sie ist wenigstens nicht ungesunder, sondern noch wohl unschuldiger als jene.

3. Die Quecke oder Graswurzel, (Radix Tritici repentis linn. oder Radix Graminis) ersetzt gleichfalls die Stelle der Cichorienwurzel. Sie ist bekanntlich ein allgemeines Unkraut der Felder und Gärten. Wenn sie gehörig gereinigt, getrocknet, gröblich zerhackt und leicht geröstet wird, so gibt sie einen süßlichen und übrigens nicht schädlichen Kaffe. Es ist bekannt, daß man in Zeiten der Theurung mehrmahls die Graswurzeln gemahlen und mit Getreidemehl vermischt zu Brod gebacken habe.

4. Die Zuckerwurzel (Radix sii Sisari) stammt ursprünglich aus China her, wird aber schon lange in unsern Gärten als Küchenspeise gezogen. Ein Pfund von diesen Wurzeln enthält ohngefähr 3 Quentchen eines angenehmen Zuckers. Man hat

sie in neuern Zeiten auch gebrannt und als Kaffe benützet. Dieser hat aber einen etwas widerlichen süßen Geschmack und ist nicht jedem angenehm.

5. Die Scorzonere oder Haferwurzel (Scorzonera hispanica). Sie ist in Spanien einheimisch, soll auch in Sibirien wild wachsen. Man zieht sie bei uns in den Gärten. Die Wurzeln haben einen nicht unangenehmen süßbitterlichen Geschmack und werden bekanntlich in Suppen und als Gemüse in den Küchen gebraucht. Man kann davon auch einem Kaffe verfertigen, welcher weder unangenehm noch für die Gesundheit nachtheilig ist. Er verdient dem Cichorienkaffe vorgezogen zu werden.

6. Die Mohrrüben oder Möhren (Daucus sativus radice lutea). Sie sind ein wohlbekanntes Küchengemüse von süßem Geschmack. Schon vor beinahe 30 Jahren zeigte Marggraf, in seinen über einländische Pflanzen angestellten Zuckerversuchen, daß man aus denselben einen honigähnlichen Saft ziehen könne. Wenn sie wie Cichorienwurzeln behandelt werden so geben sie einen lieblichen Kaffe, welcher vor etwa 20 Jahren eine Zeitlang Mode und besonders ein Lieblingsgetränk der Damen war. Man muß keinen großen Vorrath von diesen Wurzeln trocknen, denn es kommen sehr leicht Würmer darin.

7. Die Pastinackwurzeln (Pastinaca sativa) ein ebenfalls bekanntes Küchengewächs. Sie

kommen mit den Möhren überein und enthalten so wie diese einen Zuckerstof. Der daraus bereitete Kaffe ist wie der Möhrenkaffe von Geschmack, übrigens eben so unschuldig.

8, Der rothe Mangold oder die rothe Rüben (Beta rubra). Diese Wurzeln enthalten nach des obenangeführten Marggrafs Versuchen ziemlich viel Zucker. Sie sind sehr wässerig, denn ein Pfund roher Wurzeln gibt nur 4 Loth trockener. In Würfeln zerschnitten, getrocknet, geröstet, gemahlen und auf gewöhnliche Weise angesetzt, bekommt man davon ein Getränk, von eben der Farbe als von den Cichorien und es ist dazu noch angenehmer und unschuldiger in Hinsicht seiner Würkung auf die Gesundheit. Beim Brennen muß man ein wenig Butter dabei thun. Die geröstete Wurzeln ziehen leicht von der Luft wieder Feuchtigkeit an sich und werden davon zähe. Das gemahlene Pulver hält sich aber lange gut. Man thut also wohl sie gleich nach dem Rösten zu mahlen.

Die Wurzeln des weißen Mangolds, (Beta alba) sind nicht so wässerig als jene. Der davon verfertigte Kaffe kommt aber mit dem Kaffe aus den Wurzeln des rothen Mangolds überein.

9. Die Runkelrüben, Dickrüben oder Burgunderrüben (Beta altissima radice maxima rubra et alba intus). Sie wurden schon im Anfange des vorigen Jahrhunderts um Halberstadt und Magdeburg herum angebaut, als Viehfutter gebraucht und der Landmann verfertigte sich daraus eine Art von Sirup. Achard in Berlin, machte daraus vor einigen Jahren einen Zucker, und Nöldechen schrieb 1799 eine Schrift vom Anbau der Runkelrüben und den mit denselben angestellten Versuchen zur Zuckerbereitung. Diese Rüben zeichnen sich durch ihre Größe aus, welche im Herbste vollständig ist. Man kann aus denselben ebenfalls einen Kaffe bereiten, welcher vom Kaffe aus den andern rothen Rüben nur wenig verschieden ist.

10. Die Kohlrüben unter der Erden

(Napabrassica), geschält, in würflichte Stücke zerschnitten, getrocknet und gemahlen, geben ein gutes Mehl, welches mit Sauerteig und etwas Salz vermengt und auf gehörige Art gebacken, nach den von Glaser angestellten Versuchen, ein weißes dem Gerstenbrode ähnliches Brod wird. Wenn die Wurzeln wie anderer Kaffe geröstet werden, so kann man sie als Stellvertreter desselben gebrauchen.

Ich machte auch einen Versuch mit großen Rettichwurzeln (Raphanus sativus) schnitte dieselben in Würfeln und trocknete sie. Ihr Geruch war während dem Trocknen höchst widerlich, beim Röstеn aber fast unmerklich. Der davon angesetzte Kaffe, war ganz unschmackhaft und enthielt nichts flüchtiges. Nach langem Kochen, bekam doch die Brühe einen etwaigen Kaffegeschmack, welcher aber ganz unbedeutend ist.

11. Die Erdmandeln (Rad Cyperi esculenti). Sie sind in wärmern Ländern z. B. in der Levante, Afrika, Spanien, Italien u. s. w. einheimisch, man kann sie jedoch auch bei uns ziehen, sie erfordern aber viele Wartung und einen leichten Boden und gerathen auch nur in einem mittelmäßig warmen Sommer. Es sind knotige Wurzeln ohngefähr so groß wie Haselnüsse, sie haben unter einer rothen zähen Schale ein hartes weißes und süßes Fleisch. In Italien werden sie zum Nachtisch roh gegessen. Der Oberpfarrer Christ, ein berühmter Oekonom, hat den davon verfertigten Kaffe vor einigen Jahren zuerst bekannt gemacht und empfohlen. Er wird auf die gewöhnliche Art geröstet und bereitet. Die Wurzeln müssen vor der Röstung geschälet werden. Der Erdmandelkaffe ist angenehm und der Gesundheit eben nicht nachtheilig. Wegen der mühseligen Pflege sind diese Wurzeln zu einem allgemeinen Kaffesurrogate nicht wohlfeil genug.

12. Die Erdeicheln, Erdmäuse, Erdkastanien oder Erdnüsse (Glandes Terrä oder Chamaebalani). Es sind knollichte Wurzeln von der Größe einer Kastanie, mit einer zähen schwarzen

Haut umzogen und inwendig von weißer Farbe. Ihre Pflanze wird von den Botanikern Lathyrus arvensis repens tuberosus genannt. Sie blühet im Sommer, die Wurzeln sind aber im Frühjahr am besten. Sie wächset in vielen Ländern, sogar nach Gmelins *) Nachricht, in Siberien. Im sächsischen, magdeburgischen und besonders im klevischen wird sie häufig auf den Aeckern als Unkraut angetroffen. Die Wurzeln liegen sowohl 1 bis 2 Fuß tief in der Erde. Man kann sie wohl roh als gekocht geniessen, am häufigsten genießt man sie im klevischen Lande gekocht oder unter der Asche gebraten. Ihren diätetischen Werth kennt man nicht überal; sie sind sättigend, nahrhaft und leicht verdaulich, hinterlassen auch keine übele Folgen, nur müssen die Erdeicheln nicht zu alt oder welk seyn, weil sie sonst das mehlartige Wesen verlieren und eckelhaft süß werden. Im rohen Zustande sind sie etwas zu scharf, ihre Schärfe verliert sich aber durchs kochen. Die Blumen sind wohlriechend und das davon destillirte Wasser riecht fast wie Rosenwasser, jedoch etwas narkotisch. Wenn man die gekochte und geschälte Erdeicheln in Stücken zerschneidet sie dann schnell trocknet und demnächst gehörig röstet, so geben sie einen Kaffe, welcher mit dem Erdmandelnkaffe beinahe übereinkommt.

13. Die Kartoffeln oder Erdäpfel (Solanum tuberosum esculentum). Ihr ursprüngliches Vaterland ist Amerika, besonders Virginien. In Europa wurden sie um das Ende des 16. Jahrhunderts bekannt und zwar zuerst in Italien und Engeland, nachher auch in Holland, Frankreich und Deutschlaud und jetzt sind sie bekanntlich fast eine allgemeine Küchenspeise. Ihr mancherlei ökonomischer Nutzen braucht keiner Anpreisuug. In neuern Zeiten hat man sie auch als Stellvertreter des indischen Kaffees vorgeschlagen. Die kleinere Art der Kartoffeln ist hiezu die Beste. Man wäschet sie ab und kocht sie, jedoch nur so lange, daß sie sich

---

*) S. Reisebeschreibung.

schälen lassen, aber nicht aufplatzen, zerschneidet sie alsdann in Stücken und trocknet sie zum Gebrauch. Wenn sie geröstet werden, muß man sie beständig umrühren, daß sie nicht anbrennen oder schwarz werden. Das Zermahlen geschieht auf die gewöhnliche Art, einige rathen, daß man von dem Pulver einen guten Vorrath bereiten müsse, weil es durch die Länge der Zeit angenehmer würde und den noch anklebenden Kartoffelgeschmack und Geruch verlöhre. Der davon angesetzte Kaffe hat einen guten Geschmack und ist sicherlich auch gesunder als der indische Kaffe, denn er hat weniger harzichte Theile. Den Bodensatz des Kartoffelnkaffees heben einige auf und bereiten daraus mit einem Zusatze von Milch, Eiern, Zucker und Gewürz eine Art von Chokoladesuppe *).

§. 36.

VII. Der Afterkaffe aus süßen Säften.

Wer von einem Kaffegetränke nichts weiter fordert, als daß es braun sey und süß, allenfalls auch etwas angebrannt schmecke, der kann sich aus allen süßen Säften durch eine starke Röstung oder halbe Verbrennung einen Kaffe bereiten. Sicherlich ist aber ein solcher Afterkaffe der ungesundeste von allen; theils weil er für den Magen zu scharf und anfressend, dabei aber doch wegen seines süßen Geschmacks verführerisch ist, theils auch weil er wenig Nahrung gibt. Diesem letzten Fehler hat man dadurch abhelfen wollen, daß man bei der Brennung Mehl zusetzt, dieses beßert aber seine Untugend nur wenig.

Ein Pommerscher Prediger, Namens Hase **) hat vor ohngefähr 30 Jahren, am ersten so viel mir bekannt ist, vorgeschlagen einen Kaffe aus Hönig durch die Verbrennung zu verfertigen. An-

---

*) Halle. Fortgesetzte Magie 4r. Band.

**) S. dessen Anweisung zur Bienenzucht.

dere haben in neuern Zeiten dazu den Zucker, oder auch den gemeinen Sirup angewandt. Andere haben den eingekochten Saft, oder das Muß, von Aepfeln, Birnen, Pflaumen u. s. w. dazu genommen. Der aus den letztern verfertigte Afterkaffe, hat sowohl den Geschmack als die nachtheilige Würkung, mit demjenigen Kaffe gemein, welcher aus den Aepfel- oder Birnschnitzeln (§ 34) verfertigt wird. Man kann also einen solchen zuckerartigen, süßen, verbrannten Kaffe auf keine Weise zum diätetischen Gebrauche empfehlen.

§. 37.

Noch schädlicher und gefährlicher für die Gesundheit, ist es, sich der sogenannteu Kaffeessenzen zur Verstärkung des Kaffees zu bedienen, weil man nicht jedesmal weiß, woraus solche bestehen. Im Jahr 1781 wurde eine solche Essenz in den Zeitungen angepriesen, wovon wenige Tropfen den Kaffe so stark machen sollten, daß man anstatt 2 Loth nur 1 Loth nöthig hätte. Bei der Untersuchung wurde befunden *), daß dieselbe alkalischer Natur sey. Alkalinische Mittel bleiben aber der Gesundheit nachtheilig und ihr fortgesetzter Gebrauch greift Säfte und Nerven an. Auch muß man den unter mancherlei Titeln und Lobpreisungen öffentlich angegebenen neuen Kaffesurrogaten nicht unbedingt trauen, wenn nicht die Bestandtheile derselben treu angegeben sind; denn meistens läuft solches, wie die Erfahrung zeigt, auf eine Geldspekulation der Erfinder aus. Es ist aber Pflicht eines jeden Weltbürgers und Menschenfreundes, nicht nach eigenem, sondern zum allgemeinen Nutzen zu würken, wenn und wo er kann.

§. 38.

Daß es außer den von mir beschriebenen Kaffesurrogaten, noch manche gute bisher unbekannte,

*) S. Gruner's Almanach für Aerzte und Nichtärzte. 1783.

geben möge, daran ist nicht zu zweifeln. Alles was nährende Bestandtheile, ohne sonstige starke Arzneikräfte, enthält und als diäterisches Mittel der Gesundheit nicht schadet, übrigens aber gut schmecket und darin dem Kaffe nicht unähnlich ist, kann zu einem Stellvertreter desselben dienen. Ich habe hierüber noch manche Versuche angestellt, die Resultate sind aber nicht wichtig genug um angeführt zu werden. Einen welchen ich mit dem Isländischen Moose (Lichen islandicus) gemacht habe, kann ich jedoch nicht übergehen. Man sollte glauben, daß sich aus dieser bekannten nahrhaften, schleimichten Pflanze ein kaffeartiges Getränk bereiten liesse, aber sie entspricht der Erwartung nicht. Ich röstete ein Loth dieses vorher zerschnittenen Mooses nach der Röstung hatte es ein Viertel Loth am Gewicht verlohren. Es gab während dem Rösten sowohl als nach demselben nicht den mindesten Kaffeartigen Geruch noch Geschmack von sich. Beim Aufgießen des siedenden Wassers stieg aber ein schwacher Kaffeartiger Geruch auf. Die Brühe färbte, sogar nach fortgesetztem Kochen, sich kaum etwas schwach gelb braun und hatte nur einen etwas bittern jedoch gar nicht kaffeartigen Geschmack, blieb gar nach 14stündigem Ziehen dünne, und wurde auch nicht schleimicht.

§. 39.

Ein Kaffesurrogat muß wenn es seinen Namen durch die That behaupten soll, so viel als möglich ist, alle Bestandtheile des wahren indischen Kaffees besitzen, ohne des Kaffees selbst, als eines Korrigens zu bedürfen. Kein einziges bisher bekanntes Surrogat besitzt aber dieselben alle zusammen. Bald mangelt die hinreichende Menge des Bitterstofs, bald der öhlichte oder fette, bald der flüchtige und aromatische, bald der schleimichte Bestandtheil. In Hinsicht auf Gesundheit und Geschmack ist das nun zwar kein wesentlicher Fehler; ein Getränk kann gesund seyn und gut schmecken, wenn es auch alle Eigenschaften des Kaffees zusammen, oder nur eine

einzelne Eigenschaft desselben nicht hat. Jedoch kann man sich hier leicht helfen, indem man den einem oder andern Surrogate mangelnden Theil auf eine gute Art ersetzt, oder auch ein Surrogat mit dem andern schicklich vermischt. z. B. ein Zusatz von Cichorien- oder Löwenzahnwurzeln bei dem Rösten, ersetzt die fehlende Bitterkeit; den öhlichten oder fetten Theil ersetzt ein Zusatz von Butter, Mandeln, Nüssen oder Sonnenblumensaamen; den gewürzhaften Theil, ein Zusatz von Gewürznelken, Amomum, Kardamomen, Nägelwurzel u. s. w. Die Bereitung des §. 31 N. 6 beschriebenen Kaffees aus den kleinen Saubohnen kann hier als Exempel dienen. Wer allenfalls den indischen Kaffe noch als ein Verbesserungsmittel der Stellvertreter desselben, anwenden will, dem wird gerathen, jenen zugleich in einer Pfanne, mit den Surrogaten zu rösten; denn weil die sonst nur verfliegende ädle ächte Kaffedünste auf diese Weise von den Surrogaten zum Theil angezogen und eingesogen werden, so werden diese dadurch dem rechten Kaffe ähnlicher, folglich wird das davon bereitete Getränk selbst kaffeartiger, als wenn man den schon gerösteten Kaffe, den schon gerösteten Surrogaten erst beim Ansetzen des Kaffees beimischt.

§. 40.

Zum Beschluß erkläre ich nochmals, daß es in vieler Hinsicht zu wünschen wäre, dem Kaffe und allen kaffeartigen Getränken ganz abzusagen und zu der Lebensordnung unserer Vorfahren zurückzukehren, als welche keinen Kaffe kannten, auch sich überhaupt der warmen Getränke entweder gar nicht, oder nur in Krankheitsfällen bedienten. Die Tirannei der Gewohnheit wird aber schwerlich die Erfüllung dieses Wunsches erlauben. Es bleibt also vorerst nichts anders übrig, als daß man die einmal eingeführten warmen Getränke, so viel als möglich ist, unschädlich zu machen suche, wozu dann auch die Erfindung guter Kaffesurrogaten Gelegenheit gibt.

Wegen Abwesenheit des Verfassers haben sich fol- gende Druckfehler eingeschlichen.

Pag. Zeile.
7 — 11 lese man statt Austrockung, Austrocknung.
8 — 16 — statt macht, machte.
9 — 15 — statt Schmausen, Schmäusen.
10 — 7, 8 und 12 statt Gedränke, Getränke.
11 — 3 lese man statt einen, ein.
16 — 1 — statt Alpion, Alpin.
21 — 19 — statt jusminum, jasminum.
29 — 19 — statt gemahlten, gemahlnen.
35 — 22 — statt sie, sich.
38 — 23 — statt den Kaffe, dem Kaffe.
— — 24 — statt ein, eine.
41 — 5 — statt Kirschlerbeer, Kirschlorbeer.
44 — 11 — statt Nest, Rest.
45 — 1 — statt Trinkes, Trinkens.
47 — 4 — statt Katarren, Katarrhen.
48 — 4 — statt währende, nährende.
49 — 9 — statt wir, wird.
52 — 12 — statt Sitten, Sitte.
58 — 13 — statt müsse, müßte.
62 — 2 — statt mag, man.
— — 13 — statt siedendendem, siedendem.
73 — 7 — statt ein, einen.
74 — 16 — statt Ausbressung — Auspressung.
82 — 7 — statt Ginstors, Ginsters.
85 — 25 — statt Castanä, Castaneae.
87 — 26 — statt Amigdalae, Amygdalae.
90 — 1 — statt Corytus, Corylus.
— — 21 — statt Amigdali, Amygdali.
92 — 19 — statt jetibus, intybus.
94 — 24 — statt Hütten, Hüllen.
95 — 7 — statt Faraxacon, Taraxacon.
— — 24 — statt sii, Sii.

